

GE731K

Mikrolaineahi

Omaniku juhend ja toiduvalmistamisjuhised

Pidage meeles, et Samsungi garantii EI kata teenusekõnesid toote kasutamise, vale paigalduse parandamise või tavapärase puhastamise või hoolduse teostamise kohta.

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Käesolev juhend on valmistatud 100 % ümbertöödeldud paberist.

kujutle võimalusi

Täname, et ostsite selle Samsungi toote.
Täielikuma teenuse saamiseks registreerige oma
toode aadressil

www.samsung.com/register



KUIDAS KÄESOLEVAT JUHENDIT KASUTADA

Olete ostnud SAMSUNGI mikrolaineahju. Kasutusjuhend sisaldab olulist teavet mikrolaineahju kasutamise kohta:

- Ohutusjuhised
- Sobivad tarvikud ja nõud
- Kasulikud näpunäited toiduvalmistamiseks
- Näpunäited toiduvalmistamiseks

SÜMBOLITE JA IKOONIDE LEGEND



HOIATUS

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine võib kaasa tuua **tõsiseid kehavigastusi või surma**.



ETTEVAATUST

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **kergeteid kehavigastusi või vara kahjustumist**.



Hoiatus; tuleoht



Hoiatus; tuline pind



Hoiatus; elekter



Hoiatus; plahvatusohtlik materjal



ÄRGE üritage.



ÄRGE puutuge.



ÄRGE võtke lahti.



Järgige juhiseid täpselt.



Eemaldage toitepistik seinakontaktist.



Elektrilöögi vältimiseks veenduge, et seade oleks maandatud.



Abi saamiseks helistage teenindusse.



Märkus



Tähtis

TÄHTSAD OHUTUSJUHISED

LUGEGE TÄHELEPANELIKULT LÄBI JA HOIDKE ALLES.

Veenduge, et neid ohutusjuhiseid alati järgitaks.

Enne ahju kasutamist veenduge, et järgiksite alltoodud juhiseid.

⚠ HOIATUS (ainult mikrolainefunktsioon)

☐ **HOIATUS.** Kui uks või uksetihendid on kahjustunud, ei tohi ahju kasutada niikaua, kuni kompetentne isik on selle ära parandanud.

☐ **HOIATUS.** Kui seadme parandamise või hooldustööde juures on vaja eemaldada mikrolaineenergia eest kaitset pakkuv kate, tohib seda teha ainult kompetentne isik.

☐ **HOIATUS.** Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.

☐ Seade on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks.

★ **HOIATUS.** Lapsed võivad ahju järelvalveta kasutada ainult siis, kui neid on selleks piisavalt juhendatud, nii et nad oskavad ahju ohutult kasutada ja mõistavad ebakorrekse kasutamisega kaasnevaid ohte.

★ **HOIATUS.** 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, taju- ja vaimsete võimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ja kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ning tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada üksnes juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja teevad seda järelevaataja juuresolekul.

★ Kasutage ainult mikrolaineahjudes kasutamiseks sobivaid toidunõusid.

★ Toidu kuumutamisel plast- või pabernõudes hoidke valmival toidul silma peal, sest sellised nõud võivad süttida.

★ See mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide kuumutamiseks. Toidu või rõivaste kuivatamine ning soojenduskottide, susside, nuustikute, niiskete riiete jms soojendamine võib tekitada vigastus-, süttimis- või tulekahjuohtu.

☞ Suitsu tekkimisel lülitage seade välja või eemaldage pistik vooluvõrgust ja hoidke leekide summutamiseks ahju uks kinni.

★ **HOIATUS.** Joogid võivad pärast mikrolaineahjus kuumutamist üle keeda, seetõttu olge nõu käsitlemisel ettevaatlik.

★ **HOIATUS.** Põletuste vältimiseks tuleb imikutoidupudelite ja -purkide sisu segada või raputada ning ise proovida.

☐ Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist.

★ Ahju tuleb regulaarselt puhastada ja kõik toidujäänused eemaldada.

☞ Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

- ☐ Seadet ei tohi paigaldada autodesse, järelhaagistesse ega muudesse sõidukitesse.
- ☒ Seade pole mõeldud kasutamiseks piiratud füüsiliste, vaimsete või tajuvõimetega ega ka vähese kogemuse või väheste teadmistega inimestele (sh lastele), kui neil puudub järelevalve või neid ei juhenda inimene, kes tagab nende ohutuse.
- ☒ Veenduge, et lapsed seadmega ei mängiks.
- ☒ Kui toitejuhe on katki, peab selle ohutuse tagamiseks asendama tootja, selle hooldusagent või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- ☐ **HOIATUS.** Vedelikke ega muid toite ei tohi kuumutada kinnistes anumates – need võivad lõhkeda.
- ☐ Seadet ei tohi puhastada veejoa abil.
- ☒ Ahi tuleb paigutada õigesse asendisse ja kõrgusele, mis võimaldaks hõlpsat juurdepääsu ahju õõnsusele ja jätaks ka piisavalt liikumisruumi.
- ☒ Enne ahju esmakordset kasutamist tuleks seal kõigepealt 10 minutit kuumutada vett.

- ☒ Kui ahi teeb imelikku häält, kui sealt tuleb kõrbelõhna või suitsu, tuleb toitejuhe kohe seinakontaktist välja võtta ja pöörduda lähimasse teeninduskeskusse.
- ☒ Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt jääks ligipääsetavaks.
- ☐ See mikrolaineahi on mõeldud kasutamiseks ainult tööpinnal ja seda ei tohi paigutada köögikappi.

⚠ HOIATUS (ainult ahjufunktsioon – valikuline)

- ☒ **HOIATUS.** kui seade töötab kombineeritud režiimil, siis võib temperatuur tõusta väga kõrgele ja seepärast tohivad lapsed mikrolaineahju kasutada vaid täiskasvanu järelevalve all.
- ☒ Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Jälgige hoolikalt, et te ahjus olevaid kütteelemente ei puudutaks.
- ☐ **HOIATUS.** Tarvikud võivad kasutamise ajal kuumaks minna. Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.
- ☐ Aurupuhastit ei tohi kasutada.

❏ **HOIATUS.** Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada.

★ **HOIATUS.** Seade ja selle juurde kuuluvad tarvikud lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoolikalt tuleb jälgida, et kütteelemente ei puudutataks. Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.

★ 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, taju- ja vaimsete võimetega inimesed võivad seda seadet kasutada ainult juhul, kui neid on piisavalt juhendatud ja kui nad teavad, kuidas seadet turvaliselt kasutada ning tunnevad seadmega kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Ilma järelevalveta ei tohi lapsed teostada seadme puhastust ja hooldust.

❏ Ahju ukseklaasi puhastamiseks ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning klaas võib puruneda.

❏ Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.

❏ Seadme töötamisel võib selle ukse välispind kuumeneda.

❏ Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal.

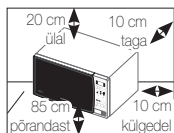
❏ Seadmed ei ole mõeldud kasutamiseks väliste taimerite või eraldiseisvate kaugjuhtimissüsteemide kaudu.

See toode kuulub 2. rühma B klassi ISM seadmete hulka. 2. rühma kuuluvad seadmed hõlmavad kõiki ISM-seadmeid, mis genereerivad raadiosageduslikku energiat ja/ või mida kasutatakse elektromagnetkiirguse rakendamiseks materjalide töötlemiseks, ning EDM- ja kaarkeevitusseadmed. B klassi seadmed on mõeldud kasutamiseks kodus majapidamises või kohtades, kus kasutatakse madalpingega elektrivõrke, mis varustavad elektrienergiaga kodumajapidamisi.

MIKROLAINEAHJU PAIGALDAMINE

Paigutage ahi tasasele pinnale, põrandast 85 cm kõrgemale. Pind peaks olema piisavalt tugev, et ahju raskusele vastu pidada.

1. Ahju paigaldamisel veenduge, et ahju taha ja külgedele jääks vähemalt 10 cm (4 tolli) vaba ruumi ning ahju kohale vähemalt 20 cm (8 tolli) vaba ruumi.



2. Eemaldage kõik ahju sees olevad pakkematerjalid.
 3. Asetage paika pöördtugi ja pöördalus. Kontrollige, kas pöördalus pöörleb vabalt. (ainult pöördalusega mudeli puhul)
 4. Mikrolaineahi tuleb paigaldada nii, et seinakontakt jääks ligipääsetavaks.
- ☐ Kui toitejuhe on kahjustunud, peab ohu vältimiseks selle välja vahetama tootja, tema hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga isik. Isikliku ohutuse tagamiseks ühendage kaabel sobivasse maandatud vahelduvvooluga pistikupesasse.
 - ☐ Ärge paigaldage mikrolaineahju liiga sooja või niiskesse kohta, näiteks tavalise ahju

või radiaatori lähedusse. Järgige täpselt ahju elektritoite kohta käivaid andmeid; kui kasutate pikendusjuhet, peab see olema samasugune nagu ahjuga kaasas olev toitejuhe. Enne ahju esmakordset kasutamist pühkige ahju sisemus ja uksetihendid niiske lapiga puhtaks.

MIKROLAINEAHJU PUHASTAMINE

Järgmisi mikrolaineahju osi tuleb puhastada regulaarselt, et vältida rasva- ja toidujäätmete kihi moodustumist:

- Sise- ja välispinnad
- Uks ja uksetihendid
- Pöördalus ja pöördtugi (ainult pöördalusega mudelid)

- ☐ **ALATI** jälgige, et uksetihendid oleksid puhtad ja et uks sulguks korralikult.
- ☐ Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.

1. Puhastage ahju välispindu pehme lapi ja sooja seebiveega. Loputage ja kuivatage.
2. Eemaldage ahju sisepindadelt kõik

pritsmed ja plekid seebivees niisutatud lapiga. Loputage ja kuivatage.

3. Kinnijäänud toiduosakeste ja halva lõhna eemaldamiseks asetage ahju tassitais lahjendatud sidrunimahla ja kuumutage maksimaalsel võimsusel kümme minutit.

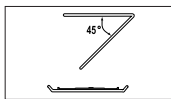
4. Peske nõudepesumasinakindlat taldrikut vastavalt vajadusele.

 **ÄRGE** laske vett ventilatsiooniavadesse tilkuda. **ÄRGE KUNAGI** kasutage mis tahes abrasiivseid tooteid ega kemikaale. Eriti tähelepanelik olge uksetihendite puhastamisel ning jälgige, et toiduosakesed:

- Ei koguneks
- Ei takistaks ukse korralikku sulgumist

 **Puhastage** mikrolaineahju sisemust kohe pärast iga kasutust õrna pesulahusega, kuid laske vigastuste vältimiseks mikrolaineahjul eelnevalt maha jahtuda.

Ahjuõõnsuse ülemise osa puhastamisel tuleks kütteelementi 45 ° võrra allapoole keerata ja alles siis puhastada. (Ainult pöördkuumutiga mudelid)



MIKROLAINEAHJU HOIDMINE JA PARANDAMINE

Mikrolaineahju hoidmisel või teenindusse viimisel tuleks meeles pidada järgmist. Ahju ei tohi kasutada, kui uks või uksetihendid on kahjustatud:

- Katkine hing
- Kahjustunud tihendid
- Väändunud või kõverdunud korpus

Parandustöid tohib läbi viia ainult kvalifitseeritud mikrolaineahju tehnik.

 **ÄRGE KUNAGI** eemaldage ahju küljest väliskorpust. Kui ahi on rikkis ja vajab parandamist või kui teil on kahtlusi selle seisukorra osas:

- Eemaldage pistik seinakontaktist
- Pöörduge lähimasse müügijärgsesse teeninduskeskusesse

 Kui soovite ahju ajutiselt hoiupaika panna, valige selleks kuiv ja tolmuva koht.

Põhjus: tolmu ja niiskus võivad ahju töötavaid osi oluliselt kahjustada.

 See mikrolaineahi pole ette nähtud kommertskasutuseks.

- ☑ Ohutuse eesmärgil ei tohi lambipirni ise välja vahetada. Võtke ühendust lähima Samsungi volitatud teeninduskeskusega ja leppige kvalifitseeritud tehnikuga kokku pirni vahetamine.

 HOIATUS				
 Seadet tohib muuta või remontida ainult kvalifitseeritud töötaja.	✓	✓	✓	✓
 Ärge kuumutage vedelikke ega muid toite mikrolaine funktsioonil kinnistes anumates.	✓	✓	✓	✓
 Ohutuse huvides ärge kasutage kõrgsurve all olevaid vee- või aurujoaga puhasteid.	✓	✓	✓	✓
 Ärge paigutage seda seadet soojusallika või kergesti süttiva materjali lähedusse; niiskesse, õlisesse või tolmusesse kohta; otsese päikesevalguse kätte või vee lähedusse või paika, kus võib erituda gaasi; samuti ebatasasele pinnale.	✓	✓	✓	✓
 See seade tuleb korralikult maandada, järgides kohalikke ja riiklikke eeskirju.	✓	✓	✓	✓
 Eemaldage seinakontaktidelt ja pistikutelt kuiva lapiga regulaarselt tolm, vesi või praht.	✓	✓	✓	✓
 Ärge toitejuhet liiga tugevasti tõmmake või painutage ega asetage sellele raskeid esemeid.	✓	✓	✓	✓
 Gaasilekke korral (propaan, LP-gaas jne.) õhutage ruum kohe; ärge toitepistikut puudutage.	✓	✓	✓	✓
 Ärge puudutage toitepistikut märgade kätega.	✓	✓	✓	✓
 Ärge lülitage seadet välja toitepistikut eemaldades ajal, mil seade töötab.	✓	✓	✓	✓
 Ärge toppige seadme avadesse sõrmi või muid esemeid. Kui seadmesse satub vett, eemaldage kohe pistik seinakontaktist ja võtke ühendust lähima teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓

 Ärge seadet liiga tugevasti vajutage ega suruge.	✓	✓	✓	✓
 Ärge paigutage ahju kergesti purunevate objektide, näiteks kraanikausi või klaasist esemete, kohale.	✓	✓		
 Ärge kasutage seadme puhastamiseks benseeni, lahustit, alkoholi, aurupuhastit või kõrgsurvepuhastit.	✓	✓	✓	✓
 Kontrollige kindlasti, et seadme ja tehnilistes andmetes toodud võimsuse, sageduse ja voolupinge näitajad oleksid samad.	✓	✓		✓
 Lükake toitepistik kindlalt seinakontakti. Ärge kasutage mitmikpesasid, pikendusjuhtmeid või trafot.	✓	✓	✓	
 Ärge kinnitage toitejuhet metallobjekti külge, suruge seda objektide vahele või ahju taha.	✓	✓	✓	
 Ärge kasutage katkist toitepistikut, toitejuhet või lahtist seinakontakti. Kui toitepistik või toitejuhe on kahjustatud, võtke ühendust teeninduskeskusega.	✓	✓	✓	✓
 Ärge kallake ega pihustage seadmele vett.	✓	✓		
 Ärge asetage ahju peale, sisse või selle ukse külge mingeid esemeid.	✓	✓	✓	
 Ärge pihustage ahju pinnale lenduvaid aineid, näiteks putukatõrjevahendeid.	✓	✓		
 Ärge hoidke ahju peal süttivaid vahendeid. Eriti tähelepanelik tuleb olla alkoholi sisaldavate toitude valmistamisel, kuna alkoholiaurud võivad kokku puutuda ahju kuumade osadega.	✓		✓	✓
 Hoidke lapsed ukse avamise ja sulgemise ajal sellest eemal, sest nad võivad end selle vastu ära löüa või sõrmed ukse vahele jätta.	✓	✓	✓	✓

★	HOIATUS. Jooke mikrolaineahjus kuumutades võivad need äkiliselt keema tõusta, seetõttu tuleb nõu käsitlemisel olla ettevaatlik. Ohtliku olukorra ennetamiseks jätkke jook pärast ahju väljalülitamist ALATI umbes 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajadusel segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Kui peaksite kuuma vedelikuga kõrvetada saama, TEHKE JÄRGMIST.	✓	✓	✓	✓
	- Jahutage külma veega kõrvetada saanud kohta vähemalt 10 minutit. - Katke koht puhta, kuiva sidemega. - Ärge kandke kõrvetada saanud kohale mingeid salve ega õlisid.				

⚠	ETTEVAATUST	🔥	⚡	🚫	👉
★	Kasutage ainult selliseid nõusid, mis on mikrolaineahju jaoks ette nähtud; ÄRGE kasutage metallnõusid ega kuld- või hõbeäärega lauanõusid, suhkrutange, kahvleid vms. Paber- või kilekottidelt tuleb eemaldada kinnitusklaamid. Põhjus: Tekkivad sädemed või kaarleek võivad ahju rikkuda.	✓		✓	✓
☐	Ärge kasutage mikrolaineahju paberi või riiete kuivatamiseks.	✓		✓	✓
★	Väiksemate toidukoguste puhul kasutage ülekuumenemise ja toidu kõrbema minemise vältimiseks lühemat kuumutusaega.	✓		✓	✓
☐	Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette; hoidke toitejuhe kuumusest eemal.	✓	✓		
☐	Ärge keetke mikrolaineahjus terveid koorega mune ega soojendage kõvaks keedetud mune, sest need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamise lõppemist. Samuti ei tohi ahjus kuumutada õhukindlalt suletud või vaakumpakendatud pudeleid, purke, pakendeid, koorega pähkmeid, tomateid jms.			✓	✓

☐	Ärge katke ventilatsiooniavasid riide või paberiga. Kuna kuup õhk püüab seadmest väljuda, võivad need süttida. Ülekuumenemisel võib ahi end automaatselt välja lülitada ning jääda väljalülitatuks kuni piisava mahajahtumiseni.	✓		✓	
☐	Põletuste vältimiseks kasutage nõude mikrolaineahjust väljavõtmisel alati pajakindaid.			✓	
★	Segage vedelikke poole kuumutamise ajal või pärast kuumutamise lõppu ning laske ülekeemise ärahoidmiseks 20 minutit pärast kuumutamise lõppu seista.			✓	
★	Vältimaks kuuma auru tekitatud põletusi, tuleks ahjuukse avamisel seista ahjust umbes käevarre kaugusel.			✓	
☐	Ärge käivitage mikrolaineahju, kui see on tühi. Ohutuse tagamiseks lülitub mikrolaineahi 30 minutiks välja. Alati, kui mikrolaineahi on kogemata sisse lülitatud, on soovitatav mikrolaineenergia neelamiseks asetada ahju klaas veega.	✓			✓
★	Paigaldage ahi vastavalt selles juhendis toodud vahekaugustele. (Vt jaotist „Mikrolaineahju paigaldamine“.)	✓		✓	
★	Olge ettevaatlik, kui ühendate muid elektriseadmeid ahju läheduses asuvatesse seinakontaktidesse.	✓	✓	✓	

ETTEVAATUSABINÕUD, ET VÄLTIDA KOKKUPUUDET LIIGSE MIKROLAINEENERGIAGA.

(AINULT MIKROLAINEFUNKTSIOONI PUHUL)

Järgnevate ohutusjuhiste eiramine võib kaasa tuua kahjuliku kokkupuute mikrolaineenergiaga.

- (a) Kunagi ei tohi üritada ahju kasutada lahtise uksega, püüda muuta turvalukke (uksesulgureid) ega turvaluku avadesse midagi sisestada.
- (b) ÄRGE pange midagi ahju ukse vahele. Ühtlasi ärge laske toiduosakestel või puhastusvahendi jääkidel koguneda tihendi pinnale. Jälgige, et uks ja uksetihendid oleksid alati puhtad. Selleks puhastage neid pärast kasutamist niiske lapiga ning seejärel kuivatage pehme kuiva lapiga.
- (c) ÄRGE kasutage rikkis ahju enne, kui tootjapoolse väljaõppe saanud kvalifitseeritud mikrolaineahjutehnik pole seda parandanud. On väga oluline, et ahju uks sulgub õigesti ja järgmistel osadel pole kahjustusi:
 - (1) uks (kõveras)
 - (2) uksehinged (katki või logisevad)
 - (3) uksetihendid ja tihendite pinnad
- (d) Oskusteta isikud ei tohi ahju reguleerida ega parandada; seda võib teha ainult vastava kvalifikatsiooniga ja tootjapoolse väljaõppe saanud mikrolaineahju tehnik.

Samsung võtab tarviku vahetamise või kosmeetilise vea parandamise eest tasu, kui seadmele ja/või tarvikule tekkinud kahju või tarviku kaotsimineku on põhjustanud klient. See tingimus hõlmab järgmist.

- (a) Mõlkis, kriimustatud või katkine uks, käepide, välispaneel või juhtpaneel.
 - (b) Katkine või puuduv alus, juhttrullik, ajam või traatrest.
- Kasutage seda seadet ainult ettenähtud otstarbel ja kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Kasutusjuhendis toodud hoiatused ja ohutusjuhised ei pruugi kajastada kõiki võimalikke olukordi ja tingimusi. Seadme paigaldamisel, hooldamisel ning kasutamisel olge mõistlik, ettevaatlik ja hoolikas.

- Kuna käesolevad kasutussuunised hõlmavad mitmeid erinevaid mudelid, võivad teie mikrolaineahju omadused selles juhendis toodetest veidi erineda. Ühtlasi ei pruugi kõik hoiatustähised teie seadme puhul kehtida. Kui teil on küsimusi, võtke ühendust lähima teeninduskeskusega või otsige abi ja teavet aadressil www.samsung.com.
- See mikrolaineahi on mõeldud toidu kuumutamiseks. See on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks. Ärge soojendage seadmes teradega täidetud patju ega muid tekstiilesemeid, mis võib põhjustada põletusi või tulekahju. Tootja ei vastutata seadme valest kasutamisest tingitud kahjude eest.
- Kui ahju korralikult ei puhastata, võib mustus seadme pinda rikkuda, mis omakorda võib seadme eluiga oluliselt lühendada või põhjustada ohtliku olukorra.



ÕIGE VIISI TOOTE KASUTUSELT KÕRVALDAMISEKS (ELEKTRILISTE JA ELEKTRONILISTE SEADMETE JÄÄTMED)

(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaia lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasinglusesse.

Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnoahutu taaskasutamise kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist.

Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

SISUKORD

Kiirjuhend	11
Tarvikud	12
Ahi	13
Esipaneel	13
Mikrolaineahju tööpõhimõtted	14
Ahju korraliku töö kontrollimine	14
Energiasäästurežiimi seadistamine	14
Aja seadistamine	15
Küpsetamine/Soojendamine	15
Võimsustasemed	16
Küpsetamise katkestamine	16
Küpsetusaja reguleerimine	16
Automaatse soojenduse/küpsetuse kasutamine	17
Automaatse soojenduse/küpsetuse seaded	17
Automaatse kiirsulatuse kasutamine	18
Automaatse kiirsulatuse seaded	18
Grillimine	19
Mikrolaine ja grilli kombineerimine	19
Mitmeastmeline küpsetamine	20
Tarvikute valimine	20
Helisignaali väljalülitamine	21
Mikrolaineahju turvalukustus	21
Ahjunõude juhised	21
Küpsetusjuhised	22
Mida teha, kui teil on seadme töö suhtes kahtlusi	31
Tehnilised andmed	32

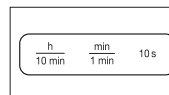
KIIRJUHEND

Kui soovite toitu valmistada, toimige järgmiselt.

1. Pange toit ahju.
Valige võimsustase, vajutades üks või rohkem kordi **võimsustaseme** nuppu.

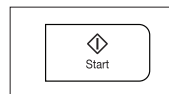


2. Valige küpsetusaeg, vajutades vastavalt vajadusele nuppu **10 min**, **1 min** või **10 s**.



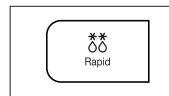
3. Vajutage nuppu **Start** (↕).

Tulemus: Toiduvalmistamine algab.
Kui see on lõppenud, piiksub ahi neli korda.

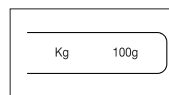


Kui soovite toitu sulatada, toimige järgmiselt.

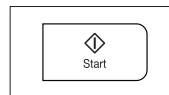
1. Asetage sulatatud toit ahju.
Vajutage üks või rohkem kordi nuppu **Rapid** (⚡) (Kiire) vastavalt sulatatava toidu tüübile.



2. Valige kaal, vajutades vastavalt vajadusele nuppe **kg** ja **100 g**.



3. Vajutage nuppu **Start** (↕).



Kui soovite lisada veel üht minutit, toimige järgmiselt.

Jätke toit ahju.
Vajutage nuppu **+30s** üks või rohkem kordi iga lisatava 30 sekundi kohta.

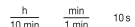


Kui soovite toitu grillida.

1. Eelkuumutage grill vajaliku temperatuurini, vajutades nuppe **Grill** (U), aja seadistamine (**10 min, 1 min ja 10 s**) ning **Start** (◇).



2. Asetage toit ahjuresile. Vajutage nuppu **Grill** (U). Valige küpsetusaeg, vajutades nuppe **10 min, 1 min ja 10 s**.



3. Vajutage nuppu **Start** (◇).



Start

TARVIKUD

Olenevalt ostetud mudelist kuuluvad selle seadme juurde mitmed tarvikud, mida saab kasutada erineval viisil.

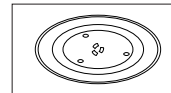
1. **Pöördtugi** tuleb paigutada ahju põhja keskele.

Eesmärk: Pöördtugi toetab pöördalust.



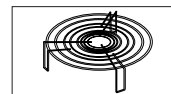
2. **Pöördalus** tuleb paigutada pöördtoele nii, et selle keskosa sobituks ajamile.

Eesmärk: Pöördalus on peamine toiduvalmistuspind; seda saab puhastamiseks kergesti eemaldada.



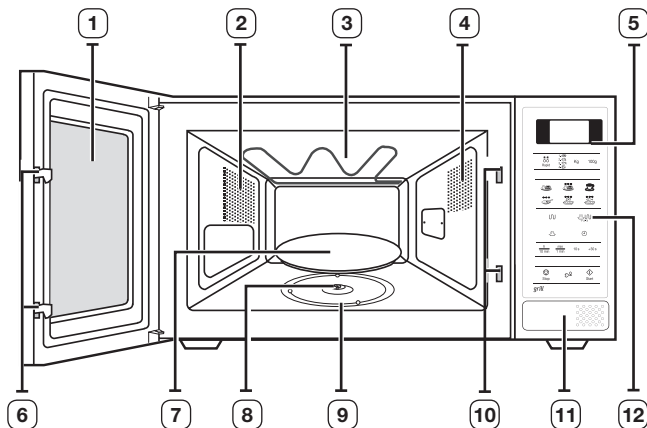
3. **Metallrest**, asetamiseks pöördalusele.

Eesmärk: Metallresti saab kasutada nii grillimisel kui ka kombineeritud küpsetamisel.



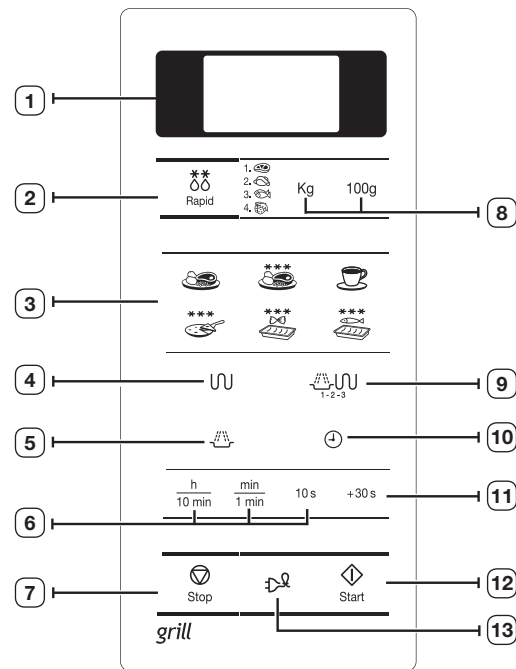
 **ÄRGE** kasutage mikrolaineahju ilma pöördtoe ega pöördaluseta.

AHI



- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. UKS | 7. PÖÖRDALUS |
| 2. VENTILATSIOONIAVAD | 8. AJAM |
| 3. GRILL | 9. PÖÖRDTUGI |
| 4. VALGUSTUS | 10. TURVALUKU AVAD |
| 5. EKRAAN | 11. UKSE AVAMISE NUPP |
| 6. UKSE SULGURID | 12. ESIPANEEL |

ESIPANEEL



- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. EKRAAN | 7. STOPP-/TÜHISTUSNUPP |
| 2. AUTOMAATNE KIIRSULATUS | 8. KAALU VALIMINE |
| 3. AUTOMAATNE SOOJENDUS/
KÜPSETUS | 9. KOMBINEERITUD REŽIIMI
NUPP |
| 4. GRILLIREŽIIMI NUPP | 10. KELLA SEADISTAMISE NUPP |
| 5. MIKROLAINEREŽIIMI NUPP | 11. +30s NUPP |
| 6. AJA SEADISTAMISE NUPP | 12. NUPP START |
| | 13. ENERGIASÄÄSTUNUPP |

EESTI

MIKROLAINEAHJU TÖÖPÕHIMÕTTED

Mikrolained on kõrgsageduslikud elektromagnetlained. Vabastatud energia võimaldab toitu valmistada ja soojendada nii, et selle vorm ega värv ei muutu. Mikrolaineahju saate kasutada:

- sulatamiseks
- automaatseks soojendamiseks/küpsetamiseks
- küpsetamiseks

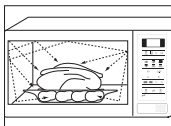
Toiduvalmistamise põhimõte

1. Magnetroni tekitatud mikrolained jaotuvad ühtlaselt, kuna toit pöörleb pöördalusel. Seetõttu küpseb toit ühtlaselt.
2. Mikrolained neelduvad toitu umbes 2,5 cm sügavusele. Seejärel jätkub toiduvalmistamine, kuna soojus hajub toidu sees.
3. Toiduvalmistamise aeg võib erineda sõltuvalt kasutatavast retseptist ja järgmistest toidu omadustest:

- kogus ja tihedus
- veesisaldus
- algne temperatuur (külmutatud või mitte)

-  Kuna toidu keskosa küpseb soojuse hajumise kaudu, jätkub küpsemine ka siis, kui võtate toidu ahjust välja. Seetõttu tuleb järgida retseptides ja käesolevas juhendis määratud ooteaegu, et tagada järgmine:

- toidu ühtlane küpsemine kuni kekosani
- sama temperatuur kogu toidus

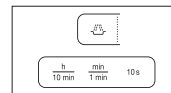


AHJU KORRALIKU TÖÖ KONTROLLIMINE

Järgmiste lihtsate toimingute abil saate kontrollida, kas teie ahi töötab alati korralikult. Avage ahju uks, vajutades juhtpaneeli paremas alanurgas olevat suurt nuppu.

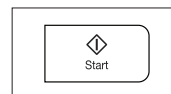
Esmalt asetage pöördalusele kauss veega. Seejärel sulgege uks.

1. Vajutage **võimsustaseme** nuppu ja määrake ajaks 4-5 minutit, vajutades vastav arv kordi nuppu **1 min**.



2. Vajutage nuppu **Start** (◊).

Tulemus: Ahi soojendab vett 4-5 minutit. Seejärel peaks vesi keema.

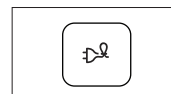


-  Ahi tuleb ühendada sobivasse elektrikontakti. Pöördalus peab olema ahjus omal kohal. Kui kasutate muud kui maksimaalset võimsustaset, kulub vee keemaminekuks kauem aega.

ENERGIASÄÄSTUREŽIIMI SEADISTAMINE

Ahjul on energiasäästurežiim. See programm säästab elektrit energiat ajal, mil ahju ei kasutata.

- Vajutage **Energiasäästunuppu**.
- Energiasäästurežiimist lahkumiseks avage uks, seejärel kuvatakse ekraanil praegune aeg. Ahi on kasutamiseks valmis.



AJA SEADISTAMINE

Teie mikrolaineahjul on sisseehitatud kell. Sisselülitamisel kuvatakse ekraanil automaatselt „0“, „88:88“ või „12:00“.
Määrake kellaaeg. Kellaaega saab kuvada nii 24-tunnises kui ka 12-tunnises vormingus. Kell tuleb seadistada:

- Mikrolaineahju esmakordsel paigaldamisel
- Pärast volukatkestust

 Ärge unustage kella ümber seadistada ka suve- või talveajale üleminekul.

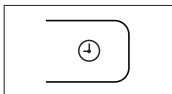
Automaatne energiasäästufunktsioon

Kui seade on kahe seadistuse vahel või töötab ajutiselt peatatud olekus ja te ei vali ühtegi funktsiooni, siis funktsioon tühistatakse ja 25 minuti pärast kuvatakse kell. Kui ahju uks on olnud kauem kui viis minutit lahti, siis ahju tuli kustub.

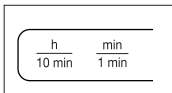
1. Kellaaja kuvamiseks...

24-tunnises vormingus
12-tunnises vormingus

Vajutage üks või kaks korda **Kella** nuppu.

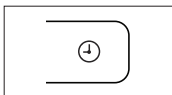


2. Valige tunnid nupuga **h** ja minutid nupuga **min**.



3. Kui ekraanil kuvatakse õige aeg, vajutage kella käivitamiseks uuesti **Kella** nuppu.

Tulemus: Kellaaega kuvatakse ka siis, kui te parajasti mikrolaineahju ei kasuta.

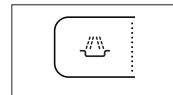


KÜPSETAMINE/SOOJENDAMINE

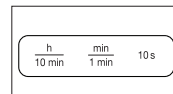
Järgnevalt pakutakse juhiseid toidu valmistamiseks ja soojendamiseks. Kui te ahju juurest lahkute, kontrollige ALATI ahju küpsetusseadeid. Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele. Seejärel sulgege uks.

1. Vajutage **Võimsustaseme** nuppu.

Tulemus: Kuvatakse 750 W (maksimaalne küpsetusvõimsus) tähised:
Valige sobiv võimsus, vajutades uuesti nuppu **Võimsustase**, kuni kuvatakse sobiv vattide arv. Vaadake võimsustaseme tabelit järgmisel lehel.



2. Valige küpsetusaeg, vajutades nuppu **10 min**, **1 min** ja **10 s**.

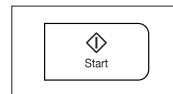


3. Vajutage nuppu **Start** (↕).

Tulemus: Süttib ahju valgustus ja pöördalus hakkab pöörlema.

- 1) Küpsetamine algab; küpsetamise lõppedes piiksub ahi neli korda.
- 2) Lõpu meeldetuletussignaali piiksub 3 korda (üks kord minutis).
- 3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.

 **Kunagi** ei tohi mikrolaineahju tühelt sisse lülitada.



VÕIMSUSTASEMED

Valige sobiv võimsustase alltoodud valikute seast.

Võimsustase	Väljund	
	MIKROLAINE	GRILL
KÕRGE	750 W	-
KESKMISELT KÕRGE	600 W	-
KESKMINE	450 W	-
KESKMISELT MADAL	300 W	-
SULATAMINE (❄️)	180 W	-
MADAL/SOOJASHOIDMINE	100 W	-
GRILL	-	1100 W
KOMBINEERITUD I (🔥🍷)	600 W	1100 W
KOMBINEERITUD II (🔥🍷)	450 W	1100 W
KOMBINEERITUD III (🔥🍷)	300 W	1100 W

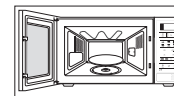
-  Kui valite kõrgema võimsustaseme, tuleb küpsetusaega vähendada.
-  Kui valite madalama võimsustaseme, tuleb küpsetusaega suurendada.

KÜPSETAMISE KATKESTAMINE

Küpsetamise võib igal ajal peatada, kui soovite näiteks toitu proovida.

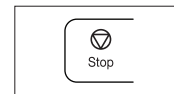
1. Ajutiseks peatamiseks:
avage uks.

Tulemus: Küpsetamine peatub. Küpsetamise jätkamiseks sulgege uks ja vajutage uuesti nuppu **Start** (▶️).



2. Lõplikuks peatamiseks:
vajutage nuppu **Stop** (⏏️).

Tulemus: Küpsetamine peatub. Kui soovite küpsetusseadeid tühistada, vajutage uuesti nuppu **Stop** (⏏️).

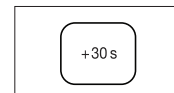


-  Kõiki seadeid võite tühistada ka enne küpsetamise alustamist, vajutades lihtsalt nuppu **Stop** (⏏️).

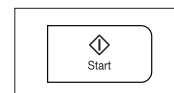
KÜPSETUSAJA REGULEERIMINE

Küpsetusaega saate suurendada, vajutades iga lisatava 30 sekundi kohta üks kord nuppu +30 s.

1. Iga lisatava 30 sekundi kohta vajutage üks kord nuppu **+30 s**.



2. Vajutage nuppu **Start** (▶️).



AUTOMAATSE SOOJENDUSE/KÜPSETUSE KASUTAMINE

Instant Reheat (Automaatse soojenduse) funktsiooni puhul valitakse küpsetusaeg automaatselt.

Portsjonite arvu muutmiseks vajutage vastavat automaatse soojenduse nuppu vastav arv kordi.

Kõigepealt asetage toit pöördaluse keskele ja sulgege uks.

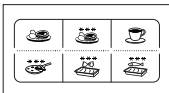
Vajutage soovitud **automaatse soojenduse/küpsetuse** nuppu vajalik arv kordi.

Tulemus: Küpsetamise alustamiseks vajutage nuppu **Start** (◊). Kui see on lõppenud:

- 1) Ahi piiksub neli korda.
- 2) Lõpu meeldetuletussignaali piiksub kolm korda. (kord iga minuti järel)
- 3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaeg.

Näide. Ühe tassitäie kohvi soojendamiseks vajutage üks kord nuppu **Joogid**. Täpsemaid üksikasju vaadake järgmisel leheküljel olevast tabelist.

 Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid retsepte.



AUTOMAATSE SOOJENDUSE/KÜPSETUSE SEADED

Järgmises tabelis on toodud kuus automaatsoojenduse/-küpsetuse programmi, kogused, ooteajad ja asjakohased soovitused.

Toit/Nupp	Portsjoni suurus	Ooteaeg	Soovitused
Valmistoidud (jahutatud) 	300-350 g 400-450 g	3 min	Asetage toit keraamilisele alusele ja katke mikrolaineahjukilega. See programm sobib 3 komponendist koosnevatele toitudele (nt liha koos kastme, köögivilja ja lisandiga, nt kartulite, riisi või pastaga).

Toit/Nupp	Portsjoni suurus	Ooteaeg	Soovitused
Joogid (kohv, piim, tee, vesi toatemperatuuril) 	150 ml (1 tass) 250 ml (1 kruus)	1-2 min	Kallake keraamilisse tassi ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass (150 ml) või kruus (250 ml) pöördaluse keskele. Enne ja pärast ooteaega segage hoolikalt.
Külmutatud valmistoit (külmutatud) 	300-350 g 400-450 g	4 min	Võtke külmutatud valmistoit ja vaadake, kas see sobib küpsetamiseks mikrolaineahjus. Tehke valmistoidul olevasse kilesse augud. Pange külmutatud valmistoit ahju keskele. See programm sobib 3 komponendist koosnevatele külmutatud valmistoitudele (nt liha koos kastme, köögivilja ja lisandiga, nt kartulite, riisi või pastaga).
Külmutatud kalagrataän (külmutatud) 	200 g 400 g	2-3 min	Asetage külmutatud kalagrataän sobiva suurusega klaasist ahjuvormi Pange alus restile. See programm on sobilik külmutatud valmistoodete jaoks, mis sisaldavad aedviljade ja kastmega kaetud kalafilteesid.
Külmutatud mini-quiche/ minipitsa (külmutatud) 	150 g (4-6 tk) 250 g (7-9 tk)	-	Pange külmutatud mini-quiche'id või minipitsad ühtlaselt restile.
Külmutatud pastagrataän (külmutatud) 	200 g 400 g	2-3 min	Asetage külmutatud pastagrataän sobiva suurusega klaasist ahjuvormi. Pange alus restile. See programm on sobilik selliste külmutatud pastagrataänide, nagu lasanje, cannelloni või makaronigrataäni jaoks.

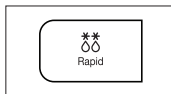
AUTOMAATSE KIIRSULATUSE KASUTAMINE

Automaatse kiirsulatusfunktsiooni abil saate sulatada liha, linnuliha, kala. Sulatusaeg ja võimsustase valitakse automaatselt. Teie mureks jääb ainult programmi valimine ja kaalu sisestamine.

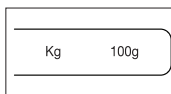
 Kasutage ainult mikrolaineahju puhul sobivaid nõusid.

Kõigepealt asetage külmutatud toiduained pöördaluse keskele ja sulgege uks.

1. Valige valmistatava toidu tüüp, vajutades üks või rohkem kordi nuppu **Kiirsulatus** (⚡).



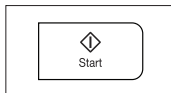
2. Valige toidu kaal, vajutades nuppe **kg** ja **100 g**. Maksimaalne valitav kaal on 1500 g.



3. Vajutage nuppu **Start** (▶).

Tulemus:

- Sulatamine algab.
- Poole sulatamisaja möödudes piiksub ahi ja tuletab teile meelde, et toit tuleb ümber pöörata.
- Sulatamise lõpetamiseks vajutage uuesti nuppu **Start** (▶).



 Toitu võite sulatada ka käsitsi. Selleks valige mikrolainega küpsetamise/soojendamise funktsioon võimsustasemega 180 W. Lisateavet leiате lk 15, jaotisest „Küpsetamine/Soojendamine”.

AUTOMAATSE KIIRSULATUSE SEADED

Selles tabelis on ära toodud erinevad automaatse kiirsulatusprogrammid, kogused, ooteajad ja vastavad soovitused.

Enne sulatama asumist eemaldage toidult kõik pakendid. Asetage liha, linnuliha, kala ja puuviljad/marjad keraamilisele taldrikule.

Kood	Toit	Portsjon	Ooteaeg	Soovitused
1	Liha 	200-1500 g	20-90 min	Katke servad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake liha ümber. See programm sobib loomaliha, lambaliha, sealiha, fileelõikude, pihvide ja hakkliha sulatamiseks.
2	Linnuliha 	200-1500 g	20-90 min	Katke koivad ja tiivaotsad alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake linnuliha ümber. See programm sobib nii terve kana kui ka kanatükkide jaoks.
3	Kala 	200-1500 g	20-80 min	Katke kala saba alumiiniumfooliumiga. Kui ahi piiksub, keerake kala ümber. See programm sobib nii terve kala kui ka kalafiljeede jaoks.
4	Puuviljad/ Marjad 	100-600 g	5-20 min	Laotage puuviljad ühtlase kihina tasasele klaastaldrikule. See programm sobib kõikidele puuviljadele.

 Kui soovite toitu käsitsi sulatada, valige käsitsi sulatamise funktsioon koos 180 W võimsustasemega. Lisateavet käsitsi sulatamise ja sulatusaegade kohta leiате lk 27.

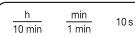
GRILLIMINE

Grillifunktsiooniga saate toitu kiiresti kuumutada ja pruunistada ilma mikrolaineid kasutamata. Selle jaoks on teie mikrolaineahjul olemas grillrest.

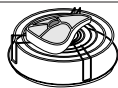
1. Eelsoojendage grill soovitud temperatuurini, vajutades nuppu **Grill**, ajaseadet (**10 min, 1 min ja 10 s**) ja **Start**.



2. Avage uks ja asetage toit restile.



3. Asetage toit ahju restile. Vajutage nuppu **Grill**. Valige küpsetusaeg, vajutades nuppe **10 min, 1 min ja 10 s**. (Maksimaalne grillimise aeg on 60 minutit.)



4. Vajutage nuppu **Start** (↕).

Tulemus: Süttib ahju valgustus ja pöörдалus hakkab pöörlema.

- 1) Küpsetamine algab; küpsetamise lõppedes piiksub ahi neli korda.
- 2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
- 3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaeg.

Ärge muretsege, kui soojendi lülitub grillimise ajal välja ja sisse. Süsteem on loodud vältima ahju ülekuumenemist.

Kasutage alati pajakindaid, kui teil on vaja ahjus olevaid nõusid puudutada, sest nõud lähevad väga kuumaks.



Start

MIKROLAINE JA GRILLI KOMBINEERIMINE

Teil on võimalik grillifunktsiooni ja mikrolaine küpsetust kombineerida, mis võimaldab nii kiiret toiduvalmistamist kui ka pruunistamist.

ALATI tuleb kasutada nõusid, mis on nii mikrolaineahju- kui ka ahjukindlad. Eriti sobivad on klaaskeraamilised nõud, sest need võimaldavad mikrolainetel toiduaineid ühtlaselt läbistada.

ALATI kasutage pajakindaid, kui teil on vaja ahjus olevaid nõusid puudutada, sest nõud lähevad väga kuumaks.

1. Avage ahju uks, vajutades juhtpaneeli paremas alanurgas olevat suurt nuppu. Asetage toit restile ja rest pöörдалusele. Sulgege uks.



2. Vajutage nuppu **Kombineeritud**.

Tulemus: Kuvatakse järgmised tähised:

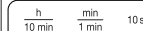
Kombineeritud (mikrolaine- ja grillirežiim)
600 W (väljundvõimsus)



Valige sobiv **võimsustase**, vajutades uuesti nuppu **Kombineeritud**, kuni kuvatakse sobiv võimsus.

Grilli puhul temperatuuri valida ei saa.

3. Valige küpsetusaeg, vajutades nuppe **10 min, 1 min ja 10 s**. Maksimaalne küpsetusaeg on 60 minutit.



4. Vajutage nuppu **Start** (↕).

Tulemus: Kombineeritud küpsetamine algab. Kui see on lõppenud:

- 1) Ahi piiksub neli korda.
- 2) Lõpu meeldetuletussignaal piiksub 3 korda (üks kord minutis).
- 3) Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaeg.

Maksimaalne mikrolainete võimsus kombineeritud mikrolaine- ja grillirežiimi puhul on 600 W.



Start

MITMEASTMELINE KÜPSETAMINE

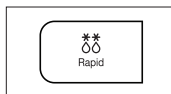
Teie mikrolaineahju saab programmeerida kolmeastmeliseks küpsetamiseks.

Näide. Soovite toitu sulatada ja küpsetada, ahju iga etapi lõpul lähtestamata. Seega saate 500 g kala sulatada ja küpsetada kolmes etapis:

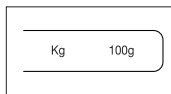
- sulatamine
- I küpsetamine
- II küpsetamine

 Mitmeastmelises küpsetamises saate valida kahe ja kolme etapi vahel. Kui määrate kolm etappi, peab esimene neist olema sulatamine. Ärge vajutage nuppu (◊) enne, kui olete määranud lõppetapi.

1. Vajutage üks või rohkem kordi nuppu **Rapid** (**)
(Kiire).

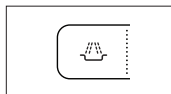


2. Määrake kaal, vajutades vajalik arv kordi nuppe **kg** ja **100 g** (antud näites 500 g).

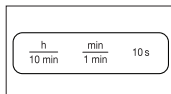


3. Vajutage **võimsustaseme** nuppu.
Mikrolainerežiim (I):

 ; vajadusel määrake võimsustase, vajutades **võimsustaseme** nuppu veel üks või rohkem kordi. (antud näites 600 W)



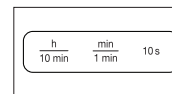
4. Määrake küpsetusaeg, vajutades nuppe **10 min**, **1 min** ja **10 s** vajalik arv kordi (antud näites neli minutit).



5. Vajutage nuppu **Grill**.
Grillirežiim (II):



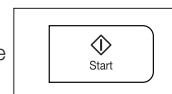
6. Määrake küpsetusaeg, vajutades nuppe **10 min**, **1 min** ja **10 s** vajalik arv kordi (antud näites viis minutit).
(Maksimaalne grillimisaeg on 60 minutit.)



7. Vajutage nuppu **Start** (◊).

Tulemus: Kolm režiimi (sulatamine ja küpsetamine (I, II)) valitakse üksteise järel. Vastavalt valitud sulatusrežiimile võib ahi poole sulatusaja peal piiksuda, tuletades teile meelde, et toidu ümber pööraksite. Kui küpsetamine on lõppenud, piiksub ahi neli korda.

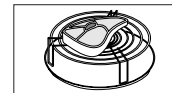
- Lõpu meeldetuletussignaal piiksub kolm korda (üks kord minutis).
- Ekraanile ilmub uuesti olemasolev kellaaeg.



TARVIKUTE VALIMINE

Kasutage mikrolaineahjule sobivaid nõusid; ärge kasutage plastkarpe või -nõusid, papptasse, paberrätikuid jms.

Kui soovite kasutada kombineeritud küpsetamist (grill ja mikrolaine), siis kasutage ainult selliseid nõusid, mis on üheaegselt nii mikrolaine- kui ka ahjukindlad.



-  Lisateavet sobivate nõude ja söögiriistade kohta leiate nõude juhendist leheküljel 21.

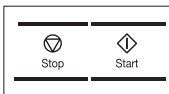
HELISIGNAALI VÄLJALÜLITAMINE

Kui soovite, võite helisignaali ka välja lülitada.

1. Vajutage korraga nuppe **Stop** (⏏) ja **Start** (⏵).

Tulemus: Ahi ei piiksu enam iga kord, kui nuppu vajutate.

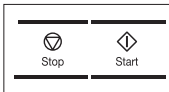
OFF



2. Helisignaali uuesti sisselülitamiseks vajutage korraga nuppe **Stop** (⏏) ja **Start** (⏵).

Tulemus: Ahi töötab jälle koos helisignaali.

ON



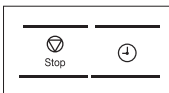
MIKROLAINEAHJU TURVALUKUSTUS

Teie mikrolaineahjul on olemas spetsiaalne lapselukuprogramm, mis võimaldab ahju lukustada, nii et lapsed või kogenematud inimesed ei saa seda juhuslikult sisse lülitada.

Ahju saab lukustada igal ajal.

1. Vajutage korraga nuppe **Stop** (⏏) ja **Kell**.

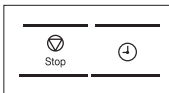
Tulemus: Ahi on lukustatud (ühtki funktsiooni valida ei saa).



2. Lukustuse tühistamiseks vajutage korraga nuppe **Stop** (⏏) ja **Kell**.

Tulemus: Ahju saab jälle tavalisel viisil kasutada.

L



AHJUNÕUDE JUHIS

Toidu valmistamiseks mikrolaineahjus peavad mikrolained toiduaineid "lähistama", ilma et nad kasutatavatel nõudel tagasi peegelduksid või neisse neelduksid. Seetõttu tuleb sobivaid nõusid hoolega valida. Kui nõul leidub märges mikrolaineahju-kindluse kohta, ei pea te muretsema. Järgnevas tabelis on ära toodud erinevate nõude tüübid koos märkustega selle kohta, kas ja kuidas neid mikrolaineahjus kasutada tohib.

Nõu	Mikrolaineahju kindel	Märkused
Alumiiniumfoolium	✓ ✗	Võib kasutada väikestes kogustes, kaitseks üleküpsetamise eest. Kaarleek võib tekkida juhul, kui foolium jääb ahju seinale liiga lähedale või kui seda on liiga palju.
Pruunistusplaat	✓	Ärge eelkuumutage üle kaheksa minuti.
Portselan ja savinõud	✓	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan on sobivad, kui neil puudub metalläär.
Ühekordsed polüestripakendid	✓	Mõned külmutatud toidud on sellistes pakendites.
Kiirtoidupakendid		
• Polüstüreenitopsid ja -nõud	✓	Nendes võib toitu soojendada. Liigsal kuumutamisel võib polüstüreen sulama hakata.
• Paberkotid või ajalehed	✗	Võivad süttida.
• Ümbertöödeldud paber või metallääred	✗	Või põhjustada kaarleeki.
Klaasnõud		
• Ahju- ja lauanõud	✓	Kui neil ei ole metallääri, võib neid kasutada.
• Peenemad klaasnõud	✓	Nendes võib soojendada toitu või vedelikke. Järsul kuumutamisel võib õrnem klaas puruneda või mõraneda.

Nõu	Mikrolaineahju kindel	Märkused
Klaaspurgid	✓	Purkidelt tuleb kaas eemaldada. Sobivad ainult toidu soojendamiseks.
Metall - Nõud - Külmikukottide sulgurid	✗ ✗	Võivad põhjustada kaarleeki või süttimist.
Paber - Taldrikud, tassid, salvrätid, köögipaber - Ümbertöõeldud paber	✓ ✗	Lühikeseks küpsetuseks või soojendamiseks. Ka liigse niiskuse imamiseks. Või põhjustada kaarleeki.
Plast - Hoiunõud - Toidukile - Külmutuskotid	✓ ✓ ✓ ✗	Eeskätt kuumakindel termoplast. Mõni muu plast võib kõrgel temperatuuril kõverduda või värvi muuta. Ärge kasutage melamiinplasti. Võib kasutada niiskuse säilitamiseks. Ei tohiks vastu toitu puutuda. Kile eemaldamisel olge ettevaatlik (kuum aur)! Ainult keedetavad või ahjukindlad. Ei tohiks olla õhukindlad. Vajadusel torgake kahvliga augud sisse.
Vaha- või küpsetuspaber	✓	Võib kasutada niiskuse säilitamiseks ja pritsmete vältimiseks.

- ✓ : Soovitatav
 ✓ ✗ : Kasutage ettevaatlikult
 ✗ : Ei ole ohutu

KÜPSETUSJUHIS

MIKROLAINED

Mikrolaineenergia läbib toiduained ja see neeldub toidus leiduva vee, rasva ja suhkrusakeste poolt.

Mikrolained panevad toidus olevad molekulid kiiresti liikuma. See molekulide kiire liikumine tekitab hõõrdumist, mis tekitab küpsemiseks vajalikku soojust.

KÜPSETAMINE

Mikrolaineküpsetuseks sobivad nõud:

Nõud peavad olema sellised, mis võimaldavad mikrolaineenergial neid võimalikult tõhusalt läbistada. Metall, näiteks roostevaba teras, alumiinium ja vask, peegeldavad mikrolained nõude pinnalt tagasi; läbistatavad materjalid on aga keraamika, klaas, portselan ja plast ning paber ja puit. Seega mikrolaineahjus ei tohi toitu metallnõudes valmistada.

Millised toidud sobivad mikrolaineküpsetuseks:

Mikrolaineenergia abil saab valmistada paljusid toite, näiteks värsked ja külmutatud köögivilju, puuvilju, pastat, riisi, teraviljatoite, ube, kala ja liha. Samuti sobib mikrolaineahjus valmistada kastmeid, kreeme, suppe, aurutatavaid magustoite, hoidiseid või tšatnit. Üldiselt sobib mikrolaineküpsetus enam-vähem kõigi toitude puhul, mida valmistatakse ka tavalises küpsetusahjus. Või ja šokolaadi sulatamine (lähemalt vt jaotist näpunäidete, tehnika ja nõuannete kohta).

Katmine küpsetamise ajal

Toidu katmine küpsetamise ajal on väga tähtis, sest paisuv vesi toimib auruna ja aitab kaasa küpsemisprotsessile. Toitu võib katta mitmel moel: nt keraamilise taldriku, plastist kaane või mikrolaineahjus kasutatava toidukilega.

Ooteajad

Küpsetamisaja lõppedes tuleb toidul lasta veidi aega seista, et toidu temperatuur jõuaks ühtlustuda.

Küpsetusjuhised külmutatud köögiviljale

Kasutage sobivaid kaanega klaasnõusid. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga - vt tabelit. Jätka küpsetamist soovitud tulemuste saamiseni. Segage kaks korda küpsetamise ajal ja üks kord pärast küpsetamist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Ooteajal katke kinni.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Spinat	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Brokoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Herned	300 g	600 W	8-9	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Harilik aeduba	300 g	600 W	10-11	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Köögiviljasegu (porgandid/herned/mais)	300 g	600 W	9-10	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.
Köögiviljasegu (hiina moodi)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Lisage 15 ml (1 spl) külma vett.

Juhised riisi ja pasta valmistamiseks

Riis:

kasutage suuremat kaanega klaasnõud - riisi kogus suureneb valmimise ajal kaks korda. Katke kaanega. Pärast küpsetamist ja enne ooteaega segage, lisage soola või ürte ja võid. Märkus: küpsetusaja lõppemisel ei pruugi kogu vesi olla riisi imbunud.

Pasta:

Kasutage suuremat klaasnõud. Lisage keev vesi, veidi soola ja segage hoolikalt. Küpsetage ilma kaaneta. Segage aeg-ajalt küpsetamise ajal ja pärast seda. Katke ooteajaks kinni ja nõrutage hoolikalt.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Valge riis (aurtöödeldud)	250 g	750 W	17-18	5	Lisage 500 ml külma vett.
Pruun riis (aurtöödeldud)	250 g	750 W	22-23	5	Lisage 500 ml külma vett.
Pruun riis	250 g	750 W	22-23	10	Lisage 600 ml külma vett.
Segariis (riis + metsik riis)	250 g	750 W	18-19	5	Lisage 500 ml külma vett.
Segamais (riis + teravili)	250 g	750 W	19-20	5	Lisage 400 ml külma vett.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Lisage 1000 ml kuuma vett.

Küpsetusjuhised värskete köögiviljade

Kasutage sobivaid kaanega klaasnõusid. Lisage 30-45 ml külma vett (2-3 spl) iga 250 g kohta, kui pole soovitatud teistsugust veekogust - vt tabelit. Küpsetage kaetult minimaalse ajaga - vt tabelit. Jätka küpsetamist soovitud tulemuste saamiseni. Segage üks kord küpsetamise ajal ja üks kord pärast valmimist. Pärast valmimist lisage soola, ürte või võid. Katke ooteajaks (3 minutit) kinni.

Näpunäide: Lõigake köögiviljad ühesuurusteks tükkideks. Mida väiksemad tükid, seda lühem on küpsetusaeg.

Kõiki värsked köögiviljad tuleks küpsetada mikrolaine täisvõimsusel (750 W).

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Brokoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Paigutage varreosad keskele.
Rooskapsas	250 g	6½-7½	3	Lisage 60-75 ml (5-6 spl) vett.
Porgandid	250 g	5-6	3	Lõigake porgand ühesuurusteks tükkideks.
Lillkapsas	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Jaotage ühesuurusteks õisikuteks. Suured õisikud poolitage. Paigutage varreosad keskele.
Suvikõrvits	250 g	4-4½	3	Viilutage suvikõrvits. Lisage 30 ml (2 spl) vett või veidi võid. Küpsetage kergelt.
Baklažaan	250 g	4½-5	3	Lõigake munataim väikesteks lõikudeks ja piserdage 1 spl sidrunimahla.
Porulauk	250 g	5-5½	3	Lõigake porulauk paksudeks viiludeks.

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Seened	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Valmistage ette terved väiksed või suuremad viilutatud seened. Ära vett lisage. Piserdage sidrunimahla. Maitsestage soola ja pipraga. Nõrutage enne serveerimist.
Sibulad	250 g	5-6	3	Viilutage või poolitage sibulad. Lisage vaid 15 ml (1 spl) vett.
Paprika	250 g	4½-5	3	Lõigake paprika õhukesteks ribadeks.
Kartulid	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Kaaluge kooritud kartulid; lõigake pooleks või sektoriteks.
Nuikapsas	250 g	5-5½	3	Lõigake nuikapsas väikesteks kuubikuteks.



SOOJENDAMINE

Võrreldes tavalise ahjuga saab mikrolaineahjus toitu soojendada väga kiiresti. Kasutage juhisenä järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja küpsetusaegu. Tabelis toodud ajad on mõeldud toatemperatuuril olevatele vedelikele (+18 kuni +20 °C) või jahutatud toiduainetele (+5 kuni +7 °C).

Paigutamine ja katmine

Vältige suurte toiduainete, näiteks suurte praetükide, soojendamist - need võivad enne keskosat soojenemist väljastpoolt kõrbema minna või kuivada. Paremini õnnestub väiksemate portsjonite soojendamine.

Võimsustasemed ja segamine

Mõne toidu puhul on sobivaks võimsuseks 750 W, kuid teiste soojendamisel tuleb kasutada väiksemat võimsust - 600 W, 450 W või isegi 300 W. Täpsemad andmed leiate tabelist. Üldiselt on soojendamisel parem rakendada väiksemat võimsust, kui toit on õrna konsistentsiga või kui seda on palju või kui see võib tõenäoliselt kiiresti kuumeneda (nt lihapirukad). Segage hoolikalt või pöörake soojendamise ajal ümber - nii saate parima tulemuse. Võimalusel segage ka enne serveerimist. Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks segage vedelikke enne soojendamist, soojendamise ajal ja ka pärast seda. Ooteajal hoidke neid mikrolaineahjus. Soovitatav on vedelikku asetada plastlusikas või klaasist pulk. Hoiduge toidu ülekuumutamisest (ja seega rikkumisest). Toitu on soovitatav soojendada pigem lühema aja vältel ja hiljem vajadusel aega veidi juurde lisada.

Soojendamine ja ooteajad

Toidu esmakordsel soojendamisel on kasulik vajaminev aeg tuleviku tarbeks üles märkida. Alati tuleks veenduda, et soojendatav toit oleks terveniisti soe. Pärast soojendamist jätke toit veidikeseks seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Soovitatav ooteaeg pärast soojendamist on 2-4 minutit, kui tabelis pole pakutud teistsuguseid aegu. Erilist tähelepanu tuleb pöörata imikutoidu ja -jookide soojendamisele. Vt ka ohutusjuhiseid käsitlevat jaotist.

VEDELIKE SOOJENDAMINE

Pärast väljaülitamist tuleks toit alati jätta vähemalt 20 sekundiks ahju seisma, et temperatuur jõuaks ühtlustuda. Vajadusel segage kuumutamise ajal; pärast kuumutamist segage ALATI. Äkilise keematõusmise vältimiseks ja põletuste ärahoidmiseks tuleks joogi sisse panna lusikas või klaasist pulk ja segada nii enne soojendamist, soojendamise ajal kui ka pärast seda.

IMIKUTOIDU SOOJENDAMINE

IMIKUTOIT: Kallake sügavamasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt! Jätke 2-3 minutiks enne lapsele andmist seisma. Segage uuesti ja kontrollige temperatuuri. Soovitatav serveerimistemperatuur: vahemikus 30-40 °C.

IMIKU PIIM: Kallake piim steriliseeritud klaaspudelisse. Ärge kinni katke. Ärge kunagi jätke soojendamisel lutti pudelile, sest nii võib pudel ülekuumenemise tõttu lõhkeda. Enne ooteaega ja enne lapsele andmist raputage pudelit hoolikalt! Enne lapsele andmist kontrollige alati hoolikalt piima temperatuuri. Soovitatav serveerimistemperatuur: umbes 37 °C.

MÄRKUS:

Põletuste vältimiseks tuleb imikutoitu enne lapsele andmist eriti tähelepanelikult kontrollida. Soojendamisel kasutage juhisenä järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.



Vedelike ja toidu soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Joogid (kohv, tee ja vesi)	150 ml (1 tass) 250 ml (1 kruus)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Kallake tassidesse ja soojendage ilma kaaneta. Asetage tass/kruus pöördalusele. Laske mikrolaineahjus seista ning segage hoolikalt.
Supp (jahutatud)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Kallake sügavamasse keraamilisse kaussi. Katke plastkaanega. Pärast soojendamist segage hoolikalt. Enne serveerimist segage veelkord.
Hautis (jahutatud)	350 g	600 W	5-6	2-3	Pange hautis sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ja ka enne serveerimist.
Pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	4-5	3	Pange pasta (nt spagetid või munanuudlid) madalale keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahju-kilega. Segage enne serveerimist.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Täidetud pasta kastmega (jahutatud)	350 g	600 W	4½-5½	3	Pange täidetud pasta (nt ravioli, tortellini) sügava keraamilise taldriku peale. Katke plastkaanega. Segage soojendamise ajal paar korda ja ka enne serveerimist.
Praad (jahutatud)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Pange 2-3 jahutatud komponendist koosnev roog keraamilisele taldrikule. Katke mikrolaineahju-kilega.
Külmutatud valmistoidud	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Asetage mikrolaineahjukindel nõu koos külmutatud valmistoiduga (-18 °C) pöördalusele. Augustage kile või katke mikrolaineahju-kilega. Laske pärast soojendamist seista 4 minutit.

Imikutoidu ja piima soojendamine

Soojendamisel kasutage juhistena järgnevas tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu.

Toit	Portsjon	Võimsus	Aeg	Ooteaeg (min)	Juhised
Imikutoit (kõõgivil + liha)	190 g	600 W	30 s	2-3	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke kaanega. Segage pärast soojendamist. Laske seista 2-3 minutit. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige toidu temperatuuri.
Imikupuder (pudruteravili + piim + puuvili)	190 g	600 W	20 s	2-3	Kallake sügavamale keraamilisele taldrikule. Katke kaanega. Segage pärast soojendamist. Laske seista 2-3 minutit. Enne lapsele andmist segage hoolikalt ja kontrollige toidu temperatuuri.
Imiku piim	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min kuni 1 min 10 s	2-3	Segage või raputage hoolikalt läbi ja kallake steriliseeritud pudelisse. Asetage pöördaluse keskele. Ärge kaant peale pange. Raputage läbi ja jätke vähemalt 3 minutiks seisma. Enne lapsele andmist raputage hoolikalt ja kontrollige temperatuuri.

SULATAMINE

Mikrolained on tõhus viis külmutatud toidu sulatamiseks. Mikrolained sulatavad külmutatud toidu õrnalt ja kiiresti. Sellest võib olla palju abi, kui saabuvad ootamatud külalised.

Külmutatud linnuliha peab enne küpsetamist olema täielikult sulanud. Eemaldage metallist klambrid ning võtke see pakendist välja, et külmunud vedelik saaks ära voolata.

Pange külmutatud toit kaaneta nõusse. Pöörake toit poole peal ümber, nõrutage vedelik ning eemaldage rupskid esimesel võimalusel.

Kontrollige toitu vahepeal, veendumaks, et see pole soe.

Kui külmutatud toidu väiksemad või õhemad osad hakkavad soojenema, võib need katta alumiiniumfooliumiga.

Kui linnuliha välimine osa hakkab soojenema, lõpetage sulatamine ja laske lihal enne jätkamist 20 minutit seista.

Jätke kala, liha ning linnuliha sulatamise lõpetamiseks seisma. Ooteaeg sulatamise lõpetamiseks sõltub sulatatava liha kogusest. Vaadake järgnevat tabelit.

Näpunäide: Õhemad viilud sulavad kiiremini kui paksud ning väiksemad kogused vajavad sulamiseks vähem aega. Pidage see meeles toidu külmutamisel ning sulatamisel.

Umbes -18-20 °C juures oleva toidu sulatamiseks kasutage juhisenä järgnevat tabelit.

Külmutatud toit tuleks sulatada, kasutades sulatamise võimsustaset (180 W).

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Liha				
Veisehackliha	500 g	10-12	5-20	Asetage liha keraamilisele taldrikule. Kaitske õhemaid ääri alumiiniumfooliumiga. Poole sulatusaja peal keerake ümber!
Sealiha lõigud	250 g	7-8		
Linnuliha				
Kanatükid	500 g (2 tk)	12-14	15-40	Esmalt pange kanatükid keraamilisele taldrikule nahk allpool, terve kana asetage taldrikule rinnapool all. Katke õhemad osad nagu tiivad ja koivaotsad alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
Terve kana	1000 g	25-28		
Kala				
Kalafilee	250 g (2 tk)	6-7	5-20	Asetage külmunud kala lameda keraamilise taldriku keskele. Paigutage õhemad tükid paksemate alla. Kaitske kitsaid otsi alumiiniumfooliumiga. Pöörake liha ümber pärast poolt sulatusaega.
	400 g (4 tk)	11-13		
Puuviljad				
Marjad	250 g	6-7	5-10	Jaotage puuviljad ümmargusele klaastaldrikule (suure läbimõõduga).

Toit	Portsjon	Aeg (min)	Ooteaeg (min)	Juhised
Sai				
Kuklid (igaüks umbes 50 g)	(2 tk) (4 tk)	1½-2 3-4	5-10	Asetage kuklid ringina või leib horisontaalselt küpsetuspaberile pöördalusel. Poole sulatusaja peal keerake ümber!
Röstsai/võileib	250 g	4-5		
Leib (nisu- ja rukkijahu)	500 g	8-10		

GRILL

Grilli kütteelemendid asuvad ahjuõõnsuse lae all. Need töötavad, kui uks on suletud ja pöördalus pöörleb. Pöördaluse pöörlemine muudab toidu ühtlasemalt pruuniks. Grilli 2-3 minutit eelkuumutamine pruunistab toidu kiiremini.

Ahjunõud grillimiseks:

Peaksid olema tulekindlad ning võivad sisaldada metalli. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Grillimiseks sobilikud toidud:

Karbonaadid, vorstid, lihalõigud, hamburgerid, peekoni ja suitsusingi viilud, õhukesed kalalõigud, võileivad ning igasugused röstsaiad.

Tähtis:

Kui grillirežiim on kasutusel, veenduge, et grilli kütteelement ahjuõõnsuse laes on horisontaalasendis ja mitte ahju tagaseinas vertikaalasendis. Pidage meeles, et toit tuleb asetada kõrgemale restile, kui juhistes pole teisiti öeldud.

MIKROLAINE + GRILL

Selline küpsetamisrežiim kombineerib grillist kiirguva soojuse mikrolainetega küpsetamise kiirusega. See töötab ainult siis, kui uks on suletud ning pöördalus pöörleb. Tänu pöördaluse pöörlemisele pruunistub toit ühtlaselt.

Sellel mudelil on saadaval kolm kombineeritud režiimi:
600 W + Grill, 450 W + Grill ja 300 W + Grill.

Ahjunõud mikrolainete ja grilli kombinatsiooni kasutamisel

Kasutage ahjunõusid, mida mikrolained läbistavad. Ahjunõud peaksid olema tulekindlad. Ärge kasutage režiimide kombineerimisel metallnõusid. Ärge kasutage plastist nõusid, sest need võivad sulada.

Mikrolaine ja grilli kombineerimisel sobivad toidud:

Kombineeritud meetodit sobib kasutada kõigi toitade puhul, mis vajavad soojendamist või pruunistamist (nt pasta) ning toitade puhul, mis vajavad lühikest küpsetamisaega toidu pinna pruunistamiseks. Lisaks sellele võib seda režiimi kasutada suuremate toiduportsjonite puhul, kus on vaja pruunistatud ning krõbedat pealmist osa (nt kanatükid, mida tuleb pöörata poole küpsetamise ajal). Lisateavet leiate grillimistabelist.

Tähtis:

Kui kombineeritud režiim (mikrolaine + grill) on kasutusel, siis veenduge, et grilli kütteelement ahjuõone laes on horisontaalasendis ja mitte ahju tagaseinas vertikaalasendis. Jätke meelde, et toit tuleb asetada kõrgemale restile, kui juhistes pole teisiti märgitud. Vastasel juhul peab selle asetama pöördalusele. Jälgige juhiseid järgnevas tabelis. Toidu pruunistamiseks mõlemalt poolt tuleb see ümber pöörata.

Grillimisjuhised

Enne toidu grillimist eelkuumutage soojendit grillirežiimil 2-3 minutit.

Kasutage tabelis toodud võimsustasemeid ja aegu grillimisjuhisenä. Kasutage toidu väljavõtmisel pajakindaid!

Värske toit	Portsjon	Eelkuumutus-aeg (min)	Küpsetusrežiim	1 poole aeg (min)	2 poole aeg (min)
Röstviilud	4 tk (4 x 25 g)	3	Ainult grill	6-7	5-6
	Juhised				
	Pange röstviilud restile üksteise kõrvale.				
Kuklid (küpsetatud)	2-4 tükki	3	Ainult grill	3-4	2-3
	Juhised				
	Asetage kuklid ringjalt, alumine pool üleval, otse restile.				
Grillitud tomatid	250 g (2 tk)	3	300 W + grill	5½-6½	-
	Juhised				
	Poolitage tomatid. Riputage peale soola, pipart ja veidi juustu. Asetage ringjalt kaanega klaasnõusse. Asetage nõu restile.				
Hawaii röstsai	2 tk (300 g)	3	300 W + grill	7-9	-
	Juhis				
	Röstige esmalt saiaviilud. Asetage kattega (sink, ananass, juustuviilud) röstsaiad kõrvuti restile. Pärast küpsetamist laske seista 2-3 minutit.				
Kanatüivad (jahutatud)	400-500 g (6 tk)	3	300 W + grill	12-14	11-13
	Juhis				
	Valmistage kanatükid, nt kanatiivad või -koivad, ette õli ja vürtsidega. Asetage need ringjalt restile, luud suunatud sissepoole. Pärast grillimist laske seista 2-3 minutit.				

Värske toit	Portsjon	Eelkuumutus-aeg (min)	Küpsetusrežiim	1 poole aeg (min)	2 poole aeg (min)
Ahjukartulid	500 g	3	450 W + grill	10-12	-
	Juhis				
	Lõigake kartulid pooleks ja asetage ringilt restile, lõigatud pool grilli suunas. Pintseldage lõikepinda oliiviõli ja võrtsidega. Laske pärast grillimist seista 3 minutit.				
Külmutatud pasta	400 g	-	600 W + grill	16-18	-
	Juhis				
	Pange külmutatud (-18 °C) pasta, nt lasanje, tortelliniid või cannelloni'd sobiva suurusega klaasist ahjuvormi ja asetage vorm restile.				
Külmutatud kalagrataän	400 g	-	450 W + grill	20-22	-
	Juhis				
	Pange külmutatud kalagrataän (-18 °C) sobiva suurusega klaasist ahjuvormi ja asetage vorm restile.				
Külmutatud pitsasüüpi	250 g (8 tk)	-	300 W + grill	10-12	-
	Juhis				
	Pange külmutatud pitsasüüpi (-18 °C) või mini-quiche'id ringilt restile.				
Külmutatud purukook	200-250 g (1-2 tk)	-	300 W + grill	4-6	-
	Juhis				
	Asetage külmutatud koogitükid (-18 °C) kõrvuti restile. Laske pärast sulatamist seista 5 minutit.				

SPETSIAALSED NÄPUNÄITED

VÕI SULATAMINE

Pange 50 g võid väikesesse sügavasse klaasnõusse. Katke plastkaanega. Kuumutage 30-40 sekundit 750 W juures kuni või on sulanud.

ŠOKOLAADI SULATAMINE

Pange 100 g šokolaadi väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 3-5 sekundit 450 W juures kuni šokolaad on sulanud. Segage paar korda sulatamise käigus. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

SUHKRUSTUNUD MEE SULATAMINE

Pange 20 g suhkrustunud mett väikesesse sügavasse klaasnõusse. Kuumutage 20-30 sekundit 300 W juures, kuni mesi on sulanud.

ŽELATIINI SULATAMINE

Asetage kuivad želatiinilehed (10 g) viieks minutiks külma vette. Asetage nõrutatud želatiin väikesesse kaanega klaasnõusse. Kuumutage 1 minut 300 W juures. Segage pärast sulatamist.

GLASUURI/KATTE VALMISTAMINE (KOOKIDELE)

Segage glasuurisegu (u 14 g) 40 g suhkru ja 250 ml külma veega. Küpsetage klaasnõus 3½ kuni 4½ minutit 750 W juures kuni glasuur/kate on läbipaistev. Segage küpsetamisel kaks korda.

MOOSI VALMISTAMINE

Pange 600 g puuvilju (võib ka erinevaid marju) sobiliku suurusega kaanega klaasnõusse. Lisage 300 g moosisuhkrut ning segage korralikult. Küpsetage kaetuna 10-12 minutit 750 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt. Valage otse väikestesse keeratava kaanega moosipurkidesse. Laske seista 5 minutit.

PUDINGI VALMISTAMINE

Segage pudingipulber suhkru ja piimaga (500 ml), jälgides tootja kasutusjuhendit ning segage korralikult. Kasutage sobiliku suurusega kaanega klaasnõud. Küpsetage kaetuna 6½ kuni 7½ minutit 750 W juures. Segage valmistamise ajal korduvalt.

MANDLILAASTUDE PRUUNISTAMINE

Pange 30 g mandlilaaste keskmise suurusega keraamilisele taldrikule. Segage korduvalt pruunistamisel 3½ kuni 4½ minutit 600 W juures. Laske ahjus seista 2-3 minutit. Kasutage nõu väljavõtmisel pajakindaid!

MIDA TEHA, KUI TEIL ON SEADME TÖÖ SUHTES KAHTLUSI

Kui leiате oma probleemi alltoodud loendist, proovige pakutud lahendusi.

See on normaalne.

- Ahjus on kondensatsioonivett.
- Õhuringlus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Valguspeegeldus ukse juures ja väliskorpuse ümber.
- Uksest ja ventilatsioonivadest tuleb auru.

Nupu Start (↔) vajutamisel ahi ei käivitu.

- Kas uks on korralikult kinni?

Toit ei ole üldse küpsenud.

- Kas taimer on õigesti seadistatud ja/või nuppu **Start** (↔) vajutatud?
- Kas uks on kinni?
- Võib-olla on elektrivarustus olnud liigselt koormatud ja seetõttu on kaitse vallandunud?

Toit on kas üle- või alaküpsetatud.

- Kas valmistatavale toidule valiti sobiv küpsetusaeg?
- Kas valiti sobiv võimsustase?

Tuli ei põle.

- Ohutuse eesmärgil ei tohiks te pirni ise vahetada. Võtke ühendust lähima Samsungi volitatud teeninduskeskusega ja leppige kvalifitseeritud tehnikuga kokku pirni vahetamine.

Ahjus on näha sädemeid ja kostab praginat (kaarleek).

- Kas ahju on pandud metallservaga nõusid?
- Kas olete unustanud ahju kahvli või muu metallist eseme?
- Kas alumiiniumfoolium on ahju seintele liiga lähedal?

Esmakordsel kasutamisel võib eralduda suitsu ja halba lõhna.

- See on ajutine nähtus, mis on tingitud uute osade soojenemisest. Suits ja lõhn kaovad täielikult pärast ahju 10-minutist töötamist. Lõhna kiiremini eemaldamiseks asetage mikrolaineahju sidruniviil või sidrunimahla ja pange ahi tööle.

Ahi tekitab häireid televiisori või raadio töös.

- Ahju töötamise ajal võib täheldada kergeid häireid televiisori või raadio töös. See on normaalne. Probleemi lahendamiseks paigutage mikrolaineahi televiisorist, raadiost ja antennidest kaugemale.
- Ahju mikroprotsessori töös esineb häireid, kuva võidakse lähtestada. Probleemi lahendamiseks eemaldage toitepistik seinakontaktist ja ühendage siis uuesti. Seadistage kell uuesti.

 Kui ülaltoodud suunised ei aita probleemi lahendada, võtke ühendust oma kohaliku SAMSUNGi klienditeeninduskeskusega. Pange käepärast järgmine teave.

- Mudeli- ja seerianumber, mis on tavaliselt trükitud ahju tagaküljele.
- Teie garantii üksikasjad
- Probleemi selge kirjeldus

Seejärel võtke ühendust kohaliku edasimüüja või SAMSUNGi müügijärgse teenindusega.

TEHNILISED ANDMED

SAMSUNG püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Seetõttu võivad nii disainielemendid kui ka käesolevad kasutusjuhised ilma ette teatamata muutuda.

Mudel	GE731K
Toiteallikas	230 V ~ 50 Hz
Energiatarbimine	
Mikrolaine	1150 W
Ainult	1100 W
Kombineeritud režiim	2250 W
Väljundvõimsus	100 W/750 W (IEC-705)
Töösagedus	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Jahutusmeetod	Jahutus-ventilatsioonimootor
Mõõtmed (L x K x S)	
Väline	489 x 275 x 338 mm
Ahju õõnsus	330 x 211 x 309 mm
Maht	20 liitrit
Kaal	
Net	ca 12,5 kg



KÜSIMUSED VÕI MÄRKUSED

RIIK	HELISTAGE	VÕI KÜLASTAGE MEID AADRESSIL
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com

Kood: DE68-04050F-02

Mikrobangų krosnelė

Naudotojo nurodymai ir valgio gaminimo vadovas

Informuojame, kad „Samsung“ garantija netaikoma paslaugų skambučiams siekiant išsiaiškinti gaminio veikimą, pataisyti netinkamą įrengimą arba atlikti įprastą valymą ar priežiūrą.

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Šis vadovas pagamintas iš 100 % perdirbto popieriaus.

įsivaizduokite galimybes

Dėkojame, kad įsigijote šį „Samsung“ gaminį. Jei norite, kad būtų suteikta nuodugnesnė techninė priežiūra, užregistruokite savo gaminį adresu

www.samsung.com/register



ŠIOS INSTRUKCIJŲ KNYGELĖS NAUDOJIMAS

Ką tik įsigijote SAMSUNG mikrobangų krosnelę. Savininko instrukcijose yra vertingos informacijos apie maisto gaminimą mikrobangų krosnelėje:

- saugos priemonės;
- tinkami priedai ir virtuvės reikmenys;
- naudingi gaminimo patarimai;
- valgio gaminimo patarimai.

SIMBOLIŲ IR PIKTOGRAMŲ PAAIŠKINIMAS



ĮSPĖJIMAS

Pavojingai arba nesaugiai naudojant, galima **sunkiai ar net mirtinai susižaloti**.



ATSARGIAI

Pavojingai arba nesaugiai naudojant, galima **lengvai susižaloti arba padaryti žalos nuosavybei**.



Įspėjimas. Gaisro pavojus



Įspėjimas. Karštas paviršius



Įspėjimas. Elektra



Įspėjimas. Sprogi medžiaga



NEBANDYKITE.



NELIESKITE.



NEARDYKITE.



Tiksliai vadovaukitės nurodymais.



Ištraukite maitinimo laido kištuką iš sienos lizdo.



Patikrinkite, ar prietaisas įžemintas, kad apsaugotumėte nuo elektros smūgio.



Pagalbos kreipkitės į techninės priežiūros centrą.



Pastaba



Svarbu

SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGOKITE, KAD GALĖTUMĖTE PASINAUDOTI IR ATEITYJE.

Visada griežtai laikykitės šių saugos priemonių.

Prieš naudodami krosnelę įsitikinkite, kad laikomasi pateiktų nurodymų.

⚠ ĮSPĖJIMAS (tik mikrobangų krosnei)

❑ **ĮSPĖJIMAS.** Jei durelės arba durelių sandarikliai sugadinami, krosnelė neturi būti naudojama, kol ją pataisys kvalifikuotas asmuo.

❑ **ĮSPĖJIMAS.** Galimas pavojus, jei bet kokius techninės priežiūros arba remonto darbus, per kuriuos pašalinamas dangtelis, apsaugantis nuo mikrobangų energijos poveikio, atlieka nekvalifikuotas asmuo.

❑ **ĮSPĖJIMAS.** Skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariose talpyklose, nes gali sprogti.

❑ Šis prietaisas skirtas naudoti tik namuose.

- ★ **ISPĖJIMAS.** Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni kaip 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fizinės, jutimų arba protinės galimybės menkesnės arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba pamokomi saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimą pavojų. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Vaikai neturi valyti ir atlikti kitų krosnelės priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi suaugusiųjų.
- ★ Naudokite tik virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse.
- ★ Kai maistą šildote plastikinėse arba popierinėse talpyklose, stebėkite krosnelę, nes yra užsidegimo pavojus.
- ★ Mikrobangų krosnelė skirta šildyti maistui ir gėrimams. Džiovinant maistą ar drabužius arba šildant šildykles, šlepetes, kempines, drėgnas šluostes ir panašius daiktus galima susižeisti arba gali kilti užsidegimo ar gaisro pavojus.
- ★ Jei pastebite dūmų, išjunkite arba atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo ir neatidarykite durelių, kad nekiltų liepsna.

★ **ISPĖJIMAS.** Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant talpyklą reikia saugotis.

★ **ISPĖJIMAS.** Maitinimo buteliukų ir kūdikių maisto indelių turinys turi būti išmaišomas arba suplakamas ir prieš vartojant patikrinama temperatūra, kad būtų išvengta nudegimų.

☐ Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę.

★ Krosnelė turi būti reguliariai valoma ir šalinami maisto likučiai.

☐ Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploatavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.

☐ Prietaisas nepritaikytas įrengti transporto priemonėse, priekabiniuose nameliuose ir pan.

- ★ Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant ir vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie, naudodantis šiuo prietaisu, būtų prižiūrimi ar vadovaujami asmens, atsakingo už jų saugumą.
- ★ Vaikai turi būti prižiūrimi, kad nežaistų su šiuo prietaisu.
- ✎ Jeigu maitinimo laidas pažeistas, kad būtų išvengta pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotasis atstovas ar atitinkamai kvalifikuotas asmuo.
- ☐ **ĮSPĖJIMAS.** Skysčiai ir kitoks maistas neturi būti šildomi sandariose talpyklose, nes gali sprogti.
- ☐ Šio prietaiso negalima valyti vandens purškikliais.
- ★ Krosnelė turėtų būti tinkamai pasukta ir pastatyta reikiamame aukštyje, kad būtų galima lengvai pasiekti jos vidų ir valdymo sritį.
- ★ Prieš naudojant krosnelę pirmą kartą, įdėkite į ją vandens ir įjunkite 10 minučių, tik tada galite naudoti krosnelę.

- ★ Jei krosnelė skleidžia keistą garsą, degėsių kvapą arba dūmus, nedelsdami ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.
- ★ Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.
- ☐ Mikrobangų krosnelė skirta statyti ant spintelės paviršiaus, ji neturi būti dedama į spintą.

⚠ **ĮSPĖJIMAS** (tik krosnelei) - pasirinktinai

- ☐ **ĮSPĖJIMAS.** Prietaisui veikiant kombinuotuoju režimu, dėl aukštos temperatūros vaikai krosnelę turėtų naudoti tik prižiūrimi suaugusiųjų.
- ★ Naudojamas prietaisas įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti krosnelės viduje esančių įkaistančių elementų.
- ☐ **ĮSPĖJIMAS.** Pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Vaikai neturėtų būti prileidžiami.
- ☐ Negalima valyti garais.

☐ **ĮSPĖJIMAS.** Kad nepatirtumėte elektros smūgio, prieš keisdami lempą patikrinkite, ar prietaisas išjungtas.

★ **ĮSPĖJIMAS.** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti įkaistančių elementų. Jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai neturi būti prileidžiami be nuolatinės priežiūros.

★ Šiuo prietaisu gali naudotis vyresni kaip 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fizinės, jutimų arba protinės galimybės menkesnės arba kuriems trūksta patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba pamokomi saugiai naudotis prietaisu ir supranta galimą pavojų. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir atlikti kitų krosnelės priežiūros darbų.

☐ Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to gali suskilti stiklas.

☐ Veikiant prietaisui prienami paviršiai gali stipriai įkaisti.

☐ Veikiant krosnei, durelės ir išorinis paviršius gali būti karšti.

☐ Laikykite prietaisą ir jo laidą taip, kad jų nepasiektų jaunesni kaip 8 metų amžiaus vaikai.

☐ Prietaisai neskirti valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

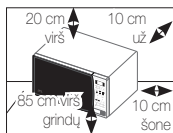
Šis gaminys yra 2 grupės B klasės ISM įranga. 2 grupei priklauso visa ISM įranga, kurioje sukurama ir (ar) elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu medžiagai apdoroti naudojama radijo dažnių energija, EDM ir lankinio suvirinimo įranga.

B klasės įranga tinkama naudoti namų aplinkoje ir visur, kur yra tiesioginis prijungimas prie žemos įtampos maitinimo tinklo, naudojamo tiekti energiją į pastatus buities tikslams.

MIKROBANGŲ KROSNELĖS ĮRENGIMAS

Pastatykite krosnelę ant lygaus paviršiaus 85 cm aukštyje virš grindų. Paviršius turi būti pakankamai tvirtas, kad išlaikytų krosnelės svorį.

1. Statydami krosnelę patikrinkite, ar tinkamas vėdinimas: už jos ir šonuose palikite ne mažesnę, kaip 10 cm (4 col.) tarpą ir 20 cm (8 col.) tarpą virš krosnelės.



2. Iš krosnelės išimkite visas pakuotės medžiagas.
3. Įtaisykite sukamąjį žiedą ir sukamąjį diską. Patikrinkite, ar sukamasis diskas sukasi laisvai. (tik modeliams su sukamuoju disku)
4. Ši mikrobangų krosnelė turi būti pastatyta taip, kad būtų galima pasiekti kištuką.
 - ☐ Jei maitinimo laidas sugadintas, jį turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotasis atstovas ar atitinkamai kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta pavojaus. Saugos sumetimais kabelį junkite į atitinkamą kintamosios srovės įžemintą lizdą.
 - ☐ Nestatykite mikrobangų krosnelės karštoje arba drėgnoje aplinkoje, pvz., prie orkaitės

arba radiatoriaus. Turi būti atsižvelgiama į krosnelės maitinimo tiekimo specifikacijas, o naudojamas ilginamasis laidas turi būti tokio paties standarto kaip pateikiamas su krosnele. Vidų ir durelių sandariklį išvalykite drėgna šluoste ir tik tada pradėkite naudoti mikrobangų krosnelę.

MIKROBANGŲ KROSNELĖS VALYMAS

Šios jūsų mikrobangų krosnelės dalys turėtų būti reguliariai valomos, kad nesikaupytų riebalai ir maisto dalelės:

- vidiniai ir išoriniai paviršiai;
- durelės ir durelių sandarikliai;
- sukamasis diskas ir sukamieji žiedai (tik modeliams su sukamuoju disku).

- ☐ **VISADA** užtikrinkite, kad durelių sandarikliai būtų švarūs ir durelės tinkamai užsidarytų.
- ☐ Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploatavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.

1. Nuvalykite išorės paviršius švelnia šluoste ir šiltu muiliniu vandeniu. Paskalaukite ir

nusausinkite.

2. Nuo vidinių krosnelės paviršių muilina šluoste nuvalykite visą užtiškusį skystį arba dėmes. Paskalaukite ir nusausinkite.

3. Norėdami nuvalyti sukietėjusias maisto daleles ir pašalinti kvapus, į krosnelę pastatykite praskiestų citrinų sulčių puodelį ir dešimt minučių pakaitinkite naudodami didžiausią galią.

4. Kai būtina, indaplove išplaukite lėkštę.

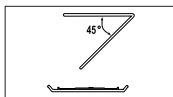
 **NEPILKITE** į angas vandens. **NIEKADA** nenaudokite abrazyvinių gaminių arba cheminių tirpiklių. Būkite labai atidūs valydami durelių sandariklius, kad dalelės:

- nesikaupytų;
- nekliudytų tinkamai uždaryti dureles.

 **Išvalykite** mikrobangų krosnelės vidų po kiekvieno naudojimo švelniu valymo priemonės tirpalu, tačiau prieš valydami leiskite mikrobangų krosnei atvėsti, kad nesusižeistumėte.

Valant krosnelės vidaus viršutinę dalį, patogų pasukti kaitintuvą žemyn 45° kampu ir išvalyti.

(Tik modeliams su sukamuoju šildytuvu)



MIKROBANGŲ KROSNELĖS LAIKYMAS IR TAISYMAS

Laikant ir remontuojant mikrobangų krosnelę turėtų būti taikomos paprastos atsargumo priemonės.

Krosnelė neturi būti naudojama, jei sugadintos durelės arba jų sandarikliai:

- sulūžę vyriai;
- sugadinti sandarikliai;
- deformuotas arba sulankstytas krosnelės korpusas.

Taisyti turėtų tik kvalifikuotas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas

 **NIEKADA** nuo krosnelės nenuimkite išorės aptaiso. Jei krosnelė sugedusi ir ją reikia taisyti arba abejojate dėl jos būklės:

- ištraukite laidą iš sienos lizdo;
- kreipkitės į artimiausią garantinio aptarnavimo centrą.

 Jei krosnelės laikinai nenaudosite, pasirinkite sausą nedulkėtą vietą.

Priežastis: dulkės ir drėgmė gali neigiamai paveikti krosnelės dalis.

 Ši mikrobangų krosnelė neskirta komerciniam naudojimui.

- ☑ Lempučių negalima keisti patiems saugumo sumetimais. Kreipkitės į artimiausią „Samsung“ klientų aptarnavimo centrą, kad kvalifikuotas specialistas pakeistų lempučių.

⚠ ĮSPĖJIMAS		🔥	⚡	🔥	🔥
☒	Prietaisą gali keisti arba taisyti tik kvalifikuoti darbuotojai.	✓	✓	✓	✓
☒	Skysčių ir kito maisto nešildykite sandariose mikrobangų krosnelėms skirtose talpose.	✓	✓	✓	✓
☒	Saugos sumetimais nenaudokite aukšto slėgio vandens valiklių arba garinių purškiklių.	✓	✓	✓	✓
☒	Neįrenginėkite šio prietaiso prie šildytuvų, degių medžiagų, drėgnoje, taukuotoje arba dulkejoje vietoje, tiesioginių saulės spindulių ir vandens pasiekiamoje vietoje arba ten, kur galimas dujų nuotėkis; būtinas lygus paviršius.	✓	✓	✓	✓
🔌	Šis prietaisas turi būti tinkamai įžemintas pagal vietinius ir nacionalinius įstatymus.	✓	✓	✓	✓
★	Nuo maitinimo kištuko ir jo kontaktų sausa šluoste reguliariai nuvalykite visus svetimkūnius, pvz., dulkes arba vandenį.	✓	✓	✓	✓
☒	Netraukite arba stipriai nelenkite maitinimo laido, nedėkite ant jo sunkių daiktų.	✓	✓	✓	✓
★	Įvykus dujų (pvz., propano, suskystintųjų naftos dujų ir kt.) nuotėkiui, nedelsdami išvėdinkite patalpą neliesdami maitinimo kištuko.	✓	✓	✓	✓
☒	Nelieskite maitinimo kištuko drėgnomis rankomis.	✓	✓	✓	✓
☒	Nemėginkite išjungti prietaiso ištraukdami maitinimo kištuką, kai įrenginys veikia.	✓	✓	✓	✓

☒	Nekiškite pirštų arba svetimkūnių. Jei į prietaisą patektų, pvz., vandens, ištraukite maitinimo kištuką ir kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.	✓	✓	✓	✓
☒	Saugokite prietaisą nuo didelio slėgio arba smūgių.	✓	✓	✓	✓
☒	Nestatykite krosnelės virš dūžtančių objektų, pvz., kriauklės arba stiklo dirbinių.	✓	✓		
☒	Prietaisui valyti nenaudokite benzeno, skiediklio, alkoholio, garų valiklio arba aukšto slėgio valiklio.	✓	✓	✓	✓
☒	Įsitikinkite, kad maitinimo įtampa, dažnis ir srovė atitinka nurodytas gamtinio specifikacijose.	✓	✓		✓
☒	Tvirtai įkiškite maitinimo kištuką į sienos lizdą. Nenaudokite šakotuvo, ilginamojo laido arba elektros transformatoriaus.	✓	✓	✓	
☒	Nekabinkite maitinimo laido ant metalinio objekto, nekiškite jo tarp daiktų arba už krosnelės.	✓	✓	✓	
☒	Nenaudokite sugadinto maitinimo kištuko, maitinimo laido arba atsilaisvinusio sienos lizdo. Kai maitinimo kištukas arba maitinimo laidas sugadinami, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą.	✓	✓	✓	✓
☒	Nepilkite arba tiesiogiai nepurškite vandens į krosnelę.	✓	✓		
☒	Nedėkite daiktų ant krosnelės, į jos vidų arba ant krosnelės durelių.	✓	✓	✓	
☒	Ant krosnelės paviršiaus nepurškite lakių medžiagų, pvz., insekticidų.	✓	✓		
☒	Krosnelėje nelaikykite degių medžiagų. Būkite labai atsargūs šildydami patiekalus arba gėrimus, kurių sudėtyje yra alkoholio, nes alkoholio garai gali pasiekti įkaitusias krosnelės dalis.	✓		✓	✓
★	Žiūrėkite, kad atidarant ar uždarant dureles šalia nebūtų vaikų, nes jie gali atsitenkti į dureles arba prispausti jomis pirštus.	✓	✓	✓	✓

★	ĮSPĖJIMAS. Mikrobangų krosnelėje šildant gėrimus galimas pavėluotas staigus užvirimas, todėl imant talpyklą reikia saugotis; siekdami išvengti tokios situacijos VISADA leiskite pastovėti bent 20 sekundžių po to, kai krosnelė išjungžiama, kad temperatūra suvienodėtų. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Jei apsiplikėte, laikykitės šių PIRMOSIOS PAGALBOS nurodymų:	✓	✓	✓	✓
	• nudegintą vietą panardinkite į šaltą vandenį bent 10 minučių; • apriškite švari sausu tvarsčiu; • netepkite jokiais kremais, aliejais arba losjonais.				

⚠	ATSARGIAI	⚠	⚠	⚠	⚠
★	Naudokite tik virtuvės įrankius, kurie tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse; NENAUDOKITE jokių metalinių talpyklų, stalo indų su aukso arba sidabro apdaila, iešmų, šakučių ir kt. Pašalinkite popierinių arba plastikinių maišelių vielos raiščius. Priežastis: galimas elektros lankas arba kibirkščiavimas, krosnelė gali būti sugadinta.	✓		✓	✓
☐	Nenaudokite mikrobangų krosnelės džiovinti popieriui arba drabužiams.	✓		✓	✓
★	Mažesniai maisto kiekiui šildyti naudokite trumpesnę laiką, kad maistas neperkaistų ir neužsidegtų.	✓		✓	✓
☐	Nemerkite maitinimo kabelio arba kištuko į vandenį, saugokite maitinimo kabelį nuo karščio.	✓	✓		
☐	Nenulupti kiaušiniai ir kietai virti kiaušiniai neturėtų būti šildomi mikrobangų krosnelėse, nes gali sprogti net ir išjungus krosnelę; be to, nešildykite oro nepraleidžiančių arba vakuuminių butelių, indų, talpyklų, nelukštentų riešutų, pomidorų ir kt.			✓	✓
☐	Neuždenkite vėdinimo angų audeklu arba popieriumi. Šios medžiagos gali užsidegti karštam orui išeinant iš krosnelės. Be to, krosnelė gali perkaisti ir išsijungti savaime; ji neįsijungs, kol pakankamai neatvės.	✓		✓	

☐	Įmdami indą iš krosnelės visada užsimaukite virtuvines pirštines, kad nenudegtumėte.			✓	
★	Pamaišykite skysčius praėjus pusei šildymo laiko arba baigus šildyti ir leiskite skysčiui bent 20 sekundžių pastovėti, kad jis staiga neužvirtų.			✓	
★	Atidarydami krosnelės dureles stovėkite rankos ilgio atstumu, kad nenudegtų išsiveržęs karštas oras arba garai.			✓	
☐	Nejunkite mikrobangų krosnelės, kai ji tuščia. Mikrobangų krosnelė savaime išsijungs po 30 minučių saugos tikslais. Rekomenduojama krosnelėje visada pastatyti vandens stiklinę, kad sugertų mikrobangų energiją, jei mikrobangų krosnelė atsitiktinai įsijungtų.	✓			✓
★	Krosnelę pastatykite atsižvelgdami į šiame vadove nurodytus tarpus (žr. Mikrobangų krosnelės įrengimas).	✓		✓	
★	Būkite atsargūs, kai kitus elektros prietaisus jungiate į lizdus, esančius prie krosnelės.	✓	✓	✓	

ATSARGUMO PRIEMONĖS, PADEDANČIOS IŠVENGTI PERNELYG DIDELĖS MIKROBANGŲ ENERGIJOS. (TIK MIKROBANGŲ KROSNELEI)

Nesilaikant nurodytų saugos priemonių, galimas kenksmingas mikrobangų energijos poveikis.

- (a) Jokiomis aplinkybėmis neturi būti mėginama naudotis krosnele neuždarius durelių, negalima gadinti saugos užraktų (durelių užraktų) arba mėginti ką nors įkišti į jų angas.
- (b) NEKIŠKITE jokių daiktų tarp krosnelės durelių ir priekinio paviršiaus, neleiskite ant sandarinimo paviršių kauptis maisto arba valiklių likučiams. Užtikrinkite, kad durelės ir jų sandarinimo paviršiai būtų švarūs: pasinaudoję pirmiau nuvalykite drėgna šluoste, tada - švelnia ir sausa šluoste.
- (c) NENAUDOKITE sugedusios krosnelės, kol jos nepataisyys kvalifikuotas gamintojo parengtas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas. Labai svarbu, kad tinkamai užsidarytų krosnelės durelės ir nebūtų sugadinta:
 - (1) durelės (sulenkto);
 - (2) durelių vyriai (sulūžę arba atsilaisvinę);
 - (3) durelių sandarikliai ir sandarinimo paviršiai.
- (d) Krosnelę turėtų reguliuoti arba taisyti tik tinkamai gamintojo parengtas ir kvalifikuotas mikrobangų krosnelių techninės priežiūros specialistas.

„Samsung“ ima remonto mokestį už priedo pakeitimą arba kosmetinio defekto pataisymą, jei žala prietaisui buvo padaryta ir (arba) priedas sugadintas ar prarastas dėl kliento kaltės. Ši nuostata taikoma šiems elementams:

- (a) Įlenktos, apibraižytos ar įskilusios durelės, rankenėlės, nuimamas skydelis arba valdymo skydelis.
- (b) Sugadintas dėklas, kreipiantysis sukiklis, jungiamoji mova ar grotelės, arba jų trūksta.
- Naudokite šį prietaisą pagal paskirtį, kaip nurodyta šiame instrukcijų vadove. Šio vadovo įspėjimai ir svarbūs saugos nurodymai neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Sveikas protas, atsargumas ir atidumas įrengiant, prižiūrint ir naudojant savo prietaisą yra jūsų pačių atsakomybė.

- Šios naudojimo instrukcijos taikomos įvairiems modeliams, todėl jūsų mikrobangų krosnelės charakteristikos gali šiek tiek skirtis nuo aprašytųjų šiame vadove, gali būti taikomi ne visi įspėjamieji ženklai. Jei kyla klausimų arba neaiškumų, kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą arba ieškokite pagalbos ir informacijos internete adresu www.samsung.com.
- Ši mikrobangų krosnelė skirta šildyti maistui. Ją galima naudoti tik namuose. Nešildykite jokių grūdų pripildytų audinių arba pagalvių, nes galite nudegti ir sukelti gaisrą. Gamintojas nebus atsakingas už žalą, patirtą netinkamai arba neteisingai naudojant prietaisą.
- Jei krosnelė nebus reguliariai valoma, gali nusidėvėti paviršius ir dėl to sutrumpės prietaiso eksploatavimo laikas, galimos pavojingos situacijos.



TINKAMAS ŠIO GAMINIO IŠMETIMAS (ELEKTROS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS ATLIEKOS)

(Valstybėse, kuriose yra atskiros surinkimo sistemos)

Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis gaminio naudojimo laikui pasibaigus. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti.

Informacijos kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatus vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvių, kuriose šį gaminį pirkto, arba į vietos valdžios institucijas.

Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis pramoninėmis atliekomis.

TURINYS

Trumpasis vadovas	11
Priedai	12
Krosnelė	13
Valdymo skydelis	13
Mikrobangų krosnelės veikimo principas	14
Tikrinimas, ar krosnelė tinkamai veikia	14
Energijos taupymo režimo nustatymas	14
Laiko nustatymas	15
Gaminimas/Pašildymas	15
Galios lygiai	16
Valgio gaminimo sustabdymas	16
Gaminimo trukmės reguliavimas	16
Greito pašildymo/gaminimo funkcija	17
Greito pašildymo/gaminimo parametrai	17
Automatinė greito atšildymo funkcija	18
Automatinio greito atšildymo parametrai	18
Kepimas ant grotelių	19
Mikrobangų ir kepsninės derinimas	19
Daugiapakopis valgio gaminimas	20
Priedų pasirinkimas	20
Garso signalo išjungimas	21
Mikrobangų krosnelės saugos užraktas	21
Virtuvės reikmenų vadovas	21
Valgio gaminimo vadovas	22
Ką daryti, jei kyla abejonių ar keblumų	31
Techninės specifikacijos	32

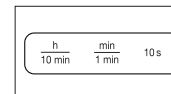
TRUMPASIS VADOVAS

Jei norite pagaminti maistą:

- Įdėkite maistą į krosnelę.
Pasirinkite galingumą vieną arba kelis kartus paspausdami mygtuką **galingumas**.

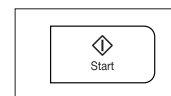


- Nustatykite valgio gaminimo trukmę paspausdami atitinkamą **10 min**, **1 min** arba **10 s** mygtuką.



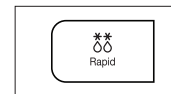
- Paspauskite mygtuką **pradėti** (◊).

Rezultatas: Valgio gaminimas pradedamas.
Baigus gaminti valgį, krosnelė supypsi keturis kartus.

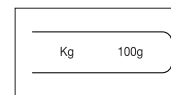


Jei norite atšildyti maistą:

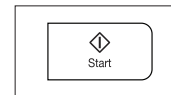
- Įdėkite šaldytą maistą į krosnelę.
Vieną arba kelis kartus (atsižvelgiant į tai, kokia atšildomo maisto rūšis) paspauskite mygtuką **greitas** (⚡).



- Pasirinkite svorį paspausdami atitinkamus mygtukus **kg** ir **100 g**.



- Paspauskite mygtuką **pradėti** (◊).



Jei norite pridėti papildomą minutę:

Palikite maistą krosnelėje:
Norėdami pridėti 30 sekundžių, atitinkamai vieną arba kelis kartus paspauskite mygtuką **+30 sek.**

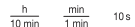


Jei norite kepti maistą ant grotelių:

1. Pakaitinkite groteles iki reikiamos temperatūros: paspauskite **kepsninė** (U), laiko trukmės (10 min, 1 min ir 10 s) ir **pradėti** (◇) mygtuką.



2. Pastatykite maistą ant krosnelės padėklo. Paspauskite mygtuką **kepsninė** (U). Nustatykite valgio gaminimo trukmę paspausdami atitinkamą 10 min, 1 min ir 10 s mygtuką.



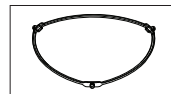
3. Paspauskite mygtuką **pradėti** (◇).

**PRIEDAI**

Atsižvelgiant į įsigytą mikrobangų krosnelės modelį, pateikiami keli priedai, kuriuos galima naudoti įvairiais būdais.

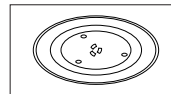
1. **Sukamasis žiedas**, dedamas krosnelės viduryje.

Paskirtis: Sukamasis žiedas palaiko sukamąjį diską.



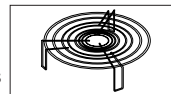
2. **Sukamasis diskas**, dedamas ant sukamojo žiedo, ties viduriu atitaisant pagal jungiamąją movą.

Paskirtis: Sukamasis diskas yra pagrindinis valgio gaminimo paviršius; jį galima lengvai išimti, jei norima nuvalyti.



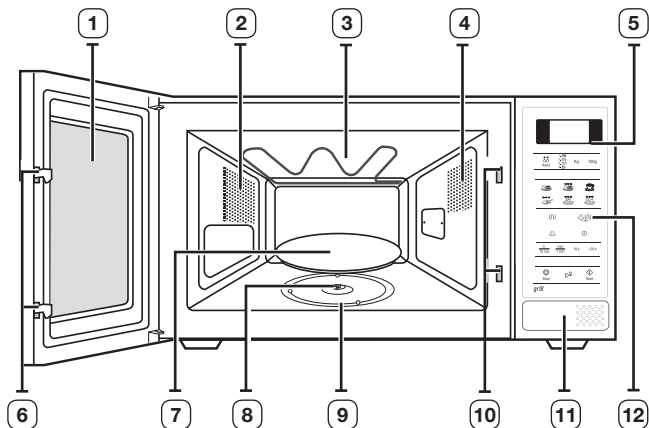
3. **Kepsninės padėklas**, statomas ant sukamojo disko.

Paskirtis: Metalinis padėklas gali būti naudojamas gaminant valgį kepsninėje arba kombinuotuoju būdu.



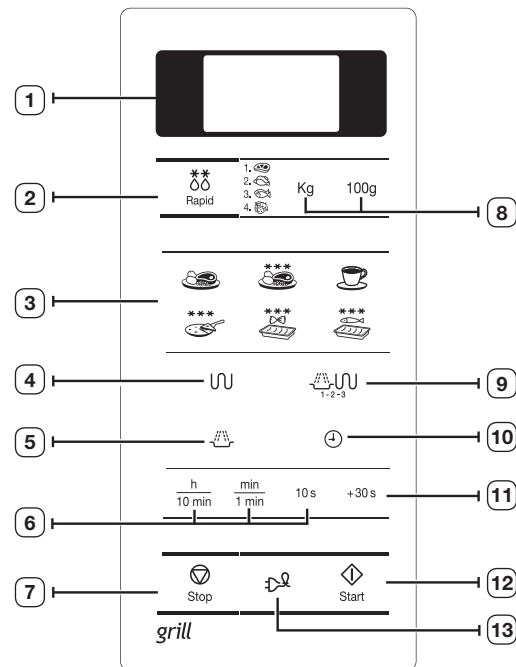
-  **NENAUDOKITE** mikrobangų krosnelės be sukamojo žiedo ir sukamojo disko.

KROSNELĖ



1. DURELĖS
2. VĖDINIMO ANGOS
3. KEPSNINĖ
4. APŠVIETIMAS
5. EKRANAS
6. DURELIŲ UŽRAKTAI
7. SUKAMASIS DISKAS
8. JUNGIAMOJI MOVA
9. SUKAMASIS ŽIEDAS
10. SAUGOS BLOKAVIMO ANGOS
11. DURELIŲ ATIDARYMO MYGTUKAS
12. VALDYMO SKYDELIS

VALDYMO SKYDELIS



1. EKRANAS
2. AUTOMATINIO GREITO ATŠILDYMO FUNKCIJOS PASIRINKIMAS
3. GREITO PAŠILDYMO/GAMINIMO FUNKCIJOS PASIRINKIMAS
4. KEPSNINĖS REŽIMO MYGTUKAS
5. MIKROBANGŲ KROSNELĖS REŽIMO MYGTUKAS
6. TRUKMĖS NUSTATYMO MYGTUKAS
7. SUSTABDYMO/ATŠAUKIMO MYGTUKAS
8. SVORIO PASIRINKIMAS
9. KOMBINUOTOJO REŽIMO MYGTUKAS
10. LAIKRODŽIO NUSTATYMO MYGTUKAS
11. +30 sek. MYGTUKAS
12. PALEIDIMO MYGTUKAS
13. ENERGIJOS TAUPYMO MYGTUKAS

MIKROBANGŲ KROSNELĖS VEIKIMO PRINCIPAS

Mikrobangos – tai didelio dažnio elektromagnetinės bangos; išskiriama energija skirta gaminti arba pašildyti maistą, nepakeičiant jo formos ar spalvos.

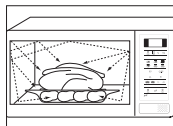
Mikrobangų krosnelės paskirtis:

- Atšildyti maisto produktus.
- Greitai pašildyti/gaminti.
- Gaminti valgį.

Valgio gaminimo principas:

1. Magnetrono gaminamos mikrobangos tolygiai paskirstomos maistui sukantis ant sukamojo disko. Tokiu būdu maistas gaminamas tolygiai.

2. Maistas sugeria mikrobangas iki 1 colio (2,5 cm) gylio. Tuomet valgis toliau gaminamas karščiui sklaidantis maiste.



3. Valgio gaminimo trukmė įvairi: ji priklauso nuo naudojamo indo ir maisto savybių, būtent:

- Kiekio ir tankio.
- Vandens kiekio.
- Pirminės temperatūros (šaldytų arba nešaldytų maisto produktų).

-  Kadangi valgio vidurinė dalis gaminama sklaidantis karščiui, patiekalą ištraukus iš krosnelės jis toliau verda ar kepa tolygiai. Todėl reikia vadovautis patiekalo laukimo laiku, nurodytu receptuose ir šioje knygelėje, siekiant užtikrinti:

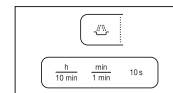
- Tolygų valgio gaminimą iki pat vidurio.
- Vienodą viso patiekalo temperatūrą.

TIKRINIMAS, AR KROSNELĖ TINKAMAI VEIKIA

Toliau pateikta paprasta procedūra, skirta bet kada patikrinti, ar jūsų krosnelė veikia tinkamai. Paspausdami didelį mygtuką valdymo skydelio apatiniame dešiniajame kampe atverkite krosnelės dureles.

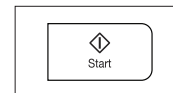
Pirma, ant sukamojo disko uždėkite dubenį su vandeniu. Tada uždarykite dureles.

1. Paspauskite „**Power Level**“ (galingumo) mygtuką ir atitinkamą skaičių kartų paspausdami **1 min.** mygtuką, nustatykite 4–5 minučių trukmę.



2. Paspauskite mygtuką **pradėti** (▶).

Rezultatas: Krosnelė šildo vandenį 4 arba 5 minutes. Per šį laiką vanduo turi užvirti.

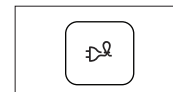


-  Krosnelę reikia įjungti į atitinkamą sieninį maitinimo lizdą. Sukamasis diskas turi būti įdėtas į krosnelę. Jeigu naudojamas galingumas neatitinka didžiausio leistino parametro, vanduo užverda per ilgesnį laiką.

ENERGIJOS TAUPYMO REŽIMO NUSTATYMAS

Krosnelėje įdiegtas energijos taupymo režimas. Ši funkcija taupo elektros energiją, kai krosnelė nenaudojama.

- Paspauskite energijos taupymo režimo mygtuką **Energijos taupymo**.
- Norėdami išjungti energijos taupymo režimą, atidarykite dureles ir ekrane pasirodys dabartinio laiko rodinys. Krosnelė parengta naudojimui:



LAIKO NUSTATYMAS

Jūsų mikrobangų krosnelėje yra įtaisytas laikrodis. Kai tiekiamas maitinimas, ekrane automatiškai rodoma „:0“, „88:88“ arba „12:00“. Nustatykite dabartinį laiką. Laikas gali būti rodomas 24 valandų arba 12 valandų formatu. Laikrodį reikia nustatyti:

- pirmą kartą statant mikrobangų krosnelę;
 - po maitinimo trikties.
- ✎ Nepamirškite iš naujo nustatyti laikrodį, kai pereinama iš vasaros laiko į žiemos laiką ir atvirkščiai.

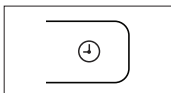
✎ Automatinė energijos taupymo funkcija

Jei nepasirinkote jokios funkcijos, kai prietaiso nustatymai įpusėję arba kai jis veikia su laikinojo stabdymo nuostata, funkcija atšaukiama, ir po 25 minučių rodomas laikrodis. Krosnelės lemputė bus išjungta po 5 minučių su atidarytų durelių nuostata.

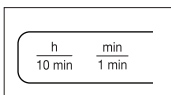
1. Kad laikas būtų rodomas...

24 valandų formatu
12 valandų formatu

Vieną ar kelis kartus paspauskite mygtuką **Laikrodis**.

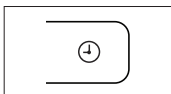


2. Mygtuku **h** nustatykite valandas, o mygtuku **min** – minutes.



3. Kai rodomas teisingas laikas, dar kartą paspauskite mygtuką **Laikrodis**, kad laikrodis būtų paleistas.

Rezultatas: Laikas rodomas ir kai nesinaudojate mikrobangų krosnele.



GAMINIMAS/PAŠILDYMAS

Toliau paaiškinta, kaip gaminti arba pašildyti maistą. Prieš palikdami krosnelę be priežiūros, VISADA patikrinkite gaminimo parametrus. Pirmiausia padėkite maistą sukamojo disko viduryje. Tada uždarykite dureles.

1. Paspauskite mygtuką **galingumas**.

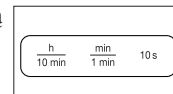
Rezultatas: Rodomi 750 W

(didžiausia gaminimo galia) rodiniai:

Pasirinkite tinkamą galingumą, dar kartą paspausdami mygtuką **galingumas**, kol bus rodoma atitinkama galia vatais. Žr. galingumo parametrų lentelę kitame puslapyje.



2. Nustatykite gaminimo trukmę paspausdami mygtuką **10 min**, **1 min** ir **10 s**.

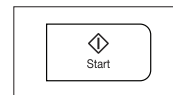


3. Paspauskite mygtuką **pradėti** (▶).

Rezultatas: Užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukintis sukamasis diskas.

- 1) Pradedama gaminti, o baigus krosnelė supypsi keturis kartus.
- 2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
- 3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

✎ **Niekada** nejunkite tuščios mikrobangų krosnelės.h



GALIOS LYGIAI

Galite pasirinkti iš toliau nurodytų galios lygių.

Galingumas	Galía	
	MIKROBANGOS	KEPSNINĖ
DIDELIS	750 W	-
VIDUTINIŠKAI DIDELIS	600 W	-
VIDUTINIS	450 W	-
VIDUTINIŠKAI MAŽAS	300 W	-
ATŠILDYMAS (☺☺)	180 W	-
MAŽAS/PALAIKYTI ŠILTĄ	100 W	-
KEPSNINĖ	-	1 100 W
KOMBINUOTASIS I (☺☺☺)	600 W	1 100 W
KOMBINUOTASIS II (☺☺☺☺)	450 W	1 100 W
KOMBINUOTASIS III (☺☺☺☺☺)	300 W	1 100 W

- ☒ Jei pasirenkate didesnę galingumą, valgio gaminimo trukmę reikia sutrumpinti.
- ☒ Jei pasirenkate mažesnę galingumą, valgio gaminimo trukmę reikia pailginti.

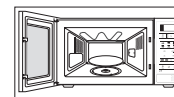
VALGIO GAMINIMO SUSTABDYMAS

Norėdami patikrinti maistą, gaminimą galite bet kada sustabdyti.

1. Norėdami laikinai sustabdyti, atidarykite dureles.

Rezultatas: Valgio gaminimas sustabdomas.

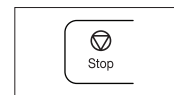
Norėdami tęsti valgio gaminimą, uždarykite dureles ir dar kartą paspauskite **pradėti** (◊).



2. Norėdami visiškai sustabdyti, paspauskite mygtuką **sustabdyti** (⏏).

Rezultatas: Valgio gaminimas sustabdomas.

Jei norite atšaukti gaminimo parametrus, dar kartą paspauskite mygtuką **sustabdyti** (⏏).



- ☒ Be to, galite atšaukti parametą prieš pradėdami gaminti valgi: tiesiog paspauskite mygtuką **sustabdyti** (⏏).

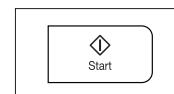
GAMINIMO TRUKMĖS REGULIAVIMAS

Galite pailginti valgio gaminimo trukmę paspausdami mygtuką +30 sek. ir taip pridėdami po 30 sekundžių.

1. Kiekvieną kartą norėdami pridėti 30 sekundžių, paspauskite mygtuką **+30 sek..**



2. Paspauskite mygtuką **pradėti** (◊).



GREITO PAŠILDYMO/GAMINIMO FUNKCIJA

Naudojant greito pašildymo funkciją, gaminimo laikas nustatomas automatiškai. Paspausdami atitinkamą greito pašildymo mygtuką tiek kartų, kiek reikia, galite nustatyti porcijų skaičių.

Pirmiausia maistą padėkite sukamojo disko viduryje ir uždarykite durelas.

Reikiamą skaičių kartų paspauskite mygtuką

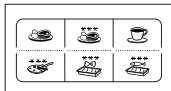
greitas pašildymas/gaminimas.

Rezultatas: Norėdami pradėti gaminti, paspauskite mygtuką **pradėti** (◇). Baigus gaminti:

- 1) Krosnelė supypsi keturis kartus.
- 2) Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
- 3) Vėl rodomas dabartinis laikas.

Pvz.: Norėdami pašildyti puodelį kavos, vieną kartą paspauskite mygtuką **gėrimai**. Išsamesnis aprašymas pateiktas lentelėje, kitame puslapyje.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamus indus.



GREITO PAŠILDYMO/GAMINIMO PARAMETRAI

Šioje lentelėje pateikiamos 6 automatinio pašildymo/gaminimo programos, kiekiai, laukimo laikai ir atitinkamos rekomendacijos.

Maistas/ Mygtukas	Porcijos dydis	Laukimo laikas	Rekomendacijos
Pusgaminiai (atvėsinti) 	300–350 g 400–450 g	3 min.	Įdėkite į keraminę lėkštę ir uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Ši programa tinka patiekalams iš 3 sudedamųjų dalių (pvz., mėsa su padažu, daržovės ir garšyras: bulvės, ryžiai arba makaronai).

Maistas/ Mygtukas	Porcijos dydis	Laukimo laikas	Rekomendacijos
Gėrimai (patalpos temperatūros kava, pienas, arbata, vanduo) 	150 ml (1 puodelis) 250 ml (1 didelis puodukas)	1–2 min.	Įpilkite į keraminį puodelį ir pašildykite neuždengta. Padėkite puodelį (150 ml) arba didelį puoduką (250 ml) sukamojo disko viduryje. Prieš laukimo laiką ir po jo, rūpestingai pamaišykite.
Šaldyti pusgaminiai (šaldyti) 	300–350 g 400–450 g	4 min.	Paimkite šaldytą pusgaminį ir patikrinkite, ar indas tinkamas mikrobangų krosnei. Pradurkite paruošto maisto plėvelę. Šaldytą pusgaminį padėkite viduryje. Ši programa tinka šaldytiems pusgaminiams, kuriuos sudaro 3 sudedamosios dalys (pvz., mėsa su padažu, daržovės ir garšyras: bulvės, ryžiai arba makaronai).
Šaldytas žuvies apkepas (šaldytas) 	200 g 400 g	2–3 min.	Įdėkite šaldytą žuvies apkepą į atitinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ indą. Pastatykite indą ant mikrobangų krosnelės padėklo. Ši programa tinka šaldytiems žuvies filė pusgaminiams su daržovių ar padažo garšyru ant viršaus.
Šaldytas mažas apkepas su jėdaru/maža pica (šaldyta) 	150 g (4–6 gab.) 250 g (7–9 gab.)	-	Šaldytą mažą apkepą su jėdaru arba mažą picą tolygiai išdėliokite ant mikrobangų krosnelės padėklo.
Šaldytas makaronų apkepas (šaldytas) 	200 g 400 g	2–3 min.	Įdėkite šaldytą makaronų apkepą į atitinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ indą. Pastatykite indą ant mikrobangų krosnelės padėklo. Ši programa tinka šaldytiems makaronų apkepams, pavyzdžiui, lazanijai, ragučiams ar lakštiniams.

AUTOMATINĖ GREITO ATŠILDYMO FUNKCIJA

Funkcija „Auto Rapid Defrost“ (automatinis greitas atšildymas) skirta atšildyti mėsą, paukštieną, žuvį. Atšildymo trukmė ir galingumas nustatomas automatiškai.

Tereikia pasirinkti programą ir svorį.

 Naudokite tik mikrobangų krosnei pritaikytus indus.

Pirmiausia užšaldytą maistą padėkite sukamojo disko viduryje ir uždarykite dureles.

1. Pasirinkite gaminamo maisto rūšį vieną arba kelis kartus paspausdami mygtuką **greitas atšildymas** (❖❖) (išsamesnis aprašymas pateiktas lentelėje, kitame puslapyje).



2. Nustatykite maisto svorį mygtukais **kg** ir **100 g**. Galima nustatyti iki 1500 g svorį.

Kg 100g

3. Paspauskite mygtuką **pradėti** (◊).



Rezultatas:

- Pradedamas atšildymas.
- Krosnelė pypteli praėjus pusei atšildymo laiko primindama, kad laikas apversti maistą.
- Norėdami baigti atšildymą, dar kartą paspauskite mygtuką **pradėti** (◊).

 Be to, maistą galima atšildyti neautomatiniu būdu. Norėdami tai atlikti, pasirinkite mikrobangų krosnelės gaminimo/pašildymo funkciją, kurios galios lygis 180 W. Daugiau informacijos žr. 15 puslapio skyriuje „Gaminimas/Pašildymas“.

AUTOMATINIO GREITO ATŠILDYMO PARAMETRAI

Šioje lentelėje pateikiamos įvairios automatinio greito atšildymo programos, kiekiai, laukimo laikas ir atitinkamos rekomendacijos.

Prieš dėdami atšildyti, išimkite produktus iš pakuočių. Mėsą, paukštieną, žuvį ir vaisius/uogas padėkite ant keraminės lėkštės.

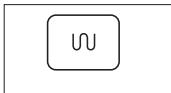
Kodas	Maistas	Porcija	Laukimo laikas	Rekomendacijos
1	Mėsa 	200–1500 g	20–90 min.	Uždengkite kraštus aliuminio folija. Apverskite mėsą krosnei pyptelėjus. Ši programa tinka jautienai, avienai, kiaulienai, kepsniams, žlėgtainiams ir mėsos faršui.
2	Paukštiena 	200–1500 g	20–90 min.	Kojelių ir sparnelių galiukus uždenkite aliuminio folija. Apverskite paukštieną krosnei pyptelėjus. Ši programa tinka nepjaustyta vištai ir vištienos porcijoms.
3	Žuvis 	200–1500 g	20–80 min.	Nesupjaustytos žuvies uodegą uždenkite aliuminio folija. Apverskite žuvį krosnei pyptelėjus. Ši programa tinka nesupjaustytai žuviai ir žuvies filė.
4	Vaisiai/ Uogos 	100–600 g	5–20 min.	Paskleiskite vaisius tolygiai ant plokščio stiklinio indo. Ši programa tinka visų rūšių vaisiams.

 Jei norite atšildyti maistą neautomatiniu būdu, pasirinkite funkciją „Manual Defrosting“ (neautomatinis atšildymas) ir 180 W galią. Išsamesniau apie neautomatinį atšildymą ir atšildymo trukmę aprašyta 27 puslapyje.

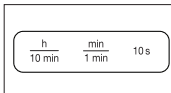
KEPIMAS ANT GROTELIŲ

Kepsninė leidžia greitai pašildyti ir apskrudinti maistą nenaudojant mikrobangų. Šiuo tikslu su mikrobangų krosnele pateikiamas kepsninės padėklas.

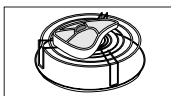
- Įkaitinkite kepsninę iki reikiamos temperatūros paspausdami mygtuką **kepsninė**, laiko nustatymo mygtuką (**10 min**, **1 min** ir **10 s**) ir mygtuką **pradėti**.



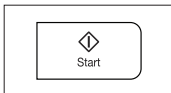
- Atidarykite dureles ir padėkite maistą ant padėklo.



- Pastatykite maistą ant krosnelės padėklo. Paspauskite mygtuką **kepsninė**. Nustatykite valgio gaminimo trukmę paspausdami atitinkamą **10 min**, **1 min** ir **10 s** mygtuką. (Ilgiausia kepimo ant grotelių trukmė yra 60 minučių).



- Paspauskite mygtuką **pradėti** (▶).



Rezultatas: Užsidega krosnelės lemputė ir pradeda sukamas diskas.

- Pradedama gaminti, o baigus krosnelė supypsi keturis kartus.
- Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
- Vėl rodomas dabartinis laikas.

☑ Nesijaudinkite, jeigu šildytuvus įsijungia ir išsijungia maistui kepant. Sistema sukurta apsaugoti krosnelę nuo perkaitimo.

☑ Liesdami krosnelėje esančius indus, visada mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti.

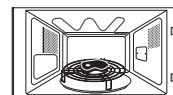
MIKROBANGŲ IR KEPSNINĖS DERINIMAS

Be to, galite derinti mikrobangas su kepsnine, norėdami vienu metu greitai gaminti ir apskrudinti.

☑ **VISADA** naudokite mikrobangų krosnei tinkamus ir karščiui atsparius virtuvės reikmenis. Puikiai tinka stiklo arba keramikos indai, nes jie leidžia mikrobangoms tolygiai prasiskverbti į maistą.

☑ **VISADA** liesdami krosnelėje esančius indus mūvėkite virtuvines pirštines, nes jie gali būti labai karšti.

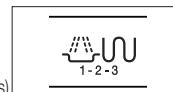
- Paspausdami didelį mygtuką valdymo skydelio apatiniame dešiniajame kampe atverkite krosnelės dureles. Padėkite maistą ant padėklo, o padėklą – ant sukamojo disko. Uždarykite dureles.



- Paspauskite mygtuką **kombinuotasis**.

Rezultatas: Rodomi šie rodiniai:

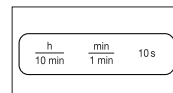
(kombinuotasis) (mikrobangų ir kepsninės režimas)
600 W (išėjimo galia)



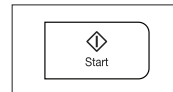
☑ Pasirinkite tinkamą **galingumą** dar kartą paspausdami mygtuką **kombinuotasis**, kol pasirodys atitinkamas galingumas.

☑ Kepsninės temperatūros nustatyti negalima.

- Nustatykite valgio gaminimo trukmę paspausdami atitinkamą **10 min**, **1 min** ir **10 s** mygtuką. Ilgiausia valgio gaminimo trukmė yra 60 minučių.



- Paspauskite mygtuką **pradėti** (▶).



Rezultatas: Pradedamas kombinuotasis valgio gaminimas. Baigus gaminti:

- Krosnelė supypsi keturis kartus.
- Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
- Vėl rodomas dabartinis laikas.

☑ Didžiausia kombinuotojo mikrobangų ir kepsninės režimo galia yra 600 W.

DAUGIAPAKOPIS VALGIO GAMINIMAS

Mikrobangų krosnelę galima užprogramuoti gaminti valgį trimis etapais.

Pvz.: Norint atšildyti maistą ir jį gaminti po kiekvieno etapo iš naujo nenustatant mikrobangų krosnelės. Taip galite atšildyti ir gaminti 500 g žuvies trimis etapais.

- Atšildymas
- Valgio gaminimas I
- Valgio gaminimas II

Daugiapakopio valgio gaminimo režimu galite nustatyti 2–3 pakopas. Nustačius 3 pakopų valgio gaminimą, 1 pakopa turi būti atšildymas. Kol nenustatote galutinės pakopos, nespauskite mygtuko (◊).

1. Vieną ar kelis kartus paspauskite mygtuką **greitas** (**).



2. Nustatykite svorį reikiamą skaičių kartų paspausdami **kg** ir **100 g** mygtukus (pvz., 500 g).

Kg 100g

3. Paspauskite mygtuką **galingumas**.

Mikrobangų krosnelės režimas (I):

; jei reikia, nustatykite galingumą dar kartą vieną ar kelis kartus paspausdami mygtuką **galingumas** (pvz., 600 W).



4. Nustatykite valgio gaminimo trukmę reikiamą skaičių kartų paspausdami **10 min**, **1 min** ir **10 s** mygtukus (pvz., 4 minutes).

h min min 10 s

5. Paspauskite mygtuką **kepsninė**.
Kepsninės režimas (II):



6. Nustatykite valgio gaminimo trukmę reikiamą skaičių kartų paspausdami **10 min**, **1 min** ir **10 s** mygtukus (pvz., 5 minutes)
(ilgiausia kepimo ant grotelių trukmė yra 60 minučių).

h min 10 s

7. Paspauskite mygtuką **pradėti** (◊).

Rezultatas: Paeiliui pasirenkami trys režimai [atšildymo ir valgio gaminimo (I, II)]. Pagal pasirinktą atšildymo režimą, krosnelė gali supypsėti praėjus pusei atšildymo trukmės, taip įspėdama, kad maistą reikia apversti. Pasibaigus valgio gaminimui, krosnelė supypsi 4 kartus.

- Paskutinis priminimo signalas supypsės 3 kartus (po vieną kartą kas minutę).
- Vėl rodomas dabartinis laikas.



PRIEDŲ PASIRINKIMAS

Naudokite indus, kurie tinkami mikrobangų krosnelėms; nenaudokite plastikinių talpyklių, indų, popierinių puodelių, rankšluosčių ir kt.

Jei norite pasirinkti kombinuotąjį gaminimo režimą (kepsninė ir mikrobangos), naudokite tik indus, kuriuos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kurie atsparūs karščiui.



Daugiau informacijos apie tinkamus virtuvės reikmenis žr. 21 puslapyje esančiame Virtuvės reikmenų vadove.

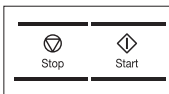
GARSO SIGNALO IŠJUNGIMAS

Garso signalą galima bet kada išjungti.

1. Vienu metu paspauskite mygtukus **sustabdyti** (⏏) ir **pradėti** (⏏).

Rezultatas: Krosnelė nepypsės kiekvieną kartą paspaudus mygtuką.

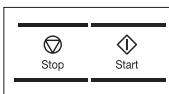
OFF



2. Norėdami vėl įjungti garso signalą, vienu metu paspauskite mygtukus **sustabdyti** (⏏) ir **pradėti** (⏏).

Rezultatas: Krosnelė vėl veikia su įjungtu garso signalu.

ON

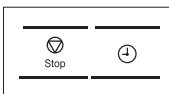


MIKROBANGŲ KROSNELĖS SAUGOS UŽRAKTAS

Jūsų mikrobangų krosnelėje yra speciali vaikų saugos programa, skirta „užrakinti“ krosnelę, kad vaikai arba kiti neišmanantys asmenys negalėtų ja naudotis. Krosnelę galima užrakinti bet kuriuo metu.

1. Vienu metu paspauskite mygtukus **sustabdyti** (⏏) ir **laikrodį**.

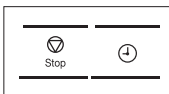
Rezultatas: Krosnelė užrakinama (negalima pasirinkti jokių funkcijų).



2. Norėdami atrakinti krosnelę, tuo pačiu metu dar kartą paspauskite mygtukus **sustabdyti** (⏏) ir **laikrodį**.

Rezultatas: Krosnelę galima naudoti įprastai.

L



VIRTUVĖS REIKMENŲ VADOVAS

Norint gaminti maistą mikrobangų krosnelėje, mikrobangos turi prasiskverbti į maistą neatspindėtos ir nesugertos naudojamo indo. Todėl virtuvės reikmenys reikia rinktis atidžiai. Jei virtuvės reikmenys pažymėti kaip tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse, tuo nereikia rūpintis. Pateiktoje lentelėje išvardijami įvairūs virtuvės reikmenų tipai ir parodoma, ar juos galima naudoti mikrobangų krosnelėje ir kaip naudoti.

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Komentarai
Alumininė folija	✓ ✗	Galima naudoti mažais kiekiais, siekiant apsaugoti sritis nuo perkaitimo. Jei folija yra per arti krosnelės sienelių arba naudojama per daug folijos, galimas elektros lankas.
Skrudinimo lėkštė	✓	Nešildykite ilgiau kaip aštuonias minutes.
Porceliano ir moliniai indai	✓	Porcelianas, keramika, glazūruoti moliniai indai ir kaulinis porcelianas paprastai yra tinkami, jei nėra papuošti metalo apdaila.
Vienkartiniai netvirti poliesterio indai	✓	Tokiuose induose pakuojamas kai kuris užšaldytas maistas.
Greito maisto pakuotė		
• Polistireno puodelių talpyklės	✓	Gali būti naudojamos maistui šildyti. Perkaitinus polistirenas gali išsilydyti.
• Popieriniai krepšeliai arba laikraščiai	✗	Gali užsidegti.
• Perdirbtas popierius arba metalo apdaila	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Stiklo dirbiniai		
• Krosnelės-serviravimo reikmenys	✓	Galima naudoti, jei nėra metalo apdailos.
• Plono stiklo dirbiniai	✓	Gali būti naudojami maistui arba skysčiams šildyti. Trapus stiklas staiga pašildytas gali suskilti arba įtrūkti.
• Stiklo indai	✓	Reikia nuimti dangtelį. Tinka tik pašildyti.

Virtuvės reikmenys	Tinkami naudoti mikrobangų krosnelėse	Komentarai
Metaliniai		
• Indai	✗	Gali sukelti elektros lanką arba gaisrą.
• Šaldiklių maišelių raišteliai	✗	
Popieriniai		
• Lėkštės, puodeliai, servetėlės ir popieriniai rankšluosčiai	✓	Trumpai gaminti ir pašildyti. Taip pat perteklinei drėgmei sugerti.
• Perdirtas popierius	✗	Gali sukelti elektros lanką.
Plastikiniai		
• Talpyklės	✓	Ypač jei tai karščiui atsparus termoplastikas. Kai kurių kitų rūšių plastikas aukštoje temperatūroje gali deformuotis arba prarasti spalvą. Nenaudokite melamino plastiko.
• Maistinė plėvelė	✓	Galima naudoti drėgmei sulaukyti. Neturėtų liesti maisto. Būkite atsargūs ją nuimdami, nes gali pasirodyti karšti garai.
• Šaldiklio maišeliai	✓ ✗	Tik jei galima virti arba atsparūs karščiui. Neturėtų būti sandarūs. Jei būtina, pradurkite šakute.
Vaškinis arba riebalams atsparus popierius	✓	Gali būti naudojamas sulaukyti drėgmę ir apsaugoti nuo taškymo.

✓ : Rekomenduojama

✓ ✗ : Naudoti atsargiai

✗ : Nesaugu

VALGIO GAMINIMO VADOVAS

MIKROBANGOS

Mikrobangų energija prasiskverbia į maistą, ją pritraukia ir sugeria maiste esantis vanduo, riebalai ir cukrus.

Mikrobangos priverčia maisto molekules greitai judėti. Greitas šių molekulių judėjimas sukuria trintį, todėl maistas įkaista.

VALGIO GAMINIMAS

Virtuvės reikmenys, skirti valgio gaminimui mikrobangų krosnelėje:

virtuvės reikmenys suteikia galimybę mikrobangų energijai pro juos praeiti, kad būtų pasiektas didžiausias efektyvumas. Mikrobangas atspindi metalas, pvz., nerūdijantis plienas, aliuminis ir varis, tačiau jos gali prasiskverbti pro keramiką, stiklą, porcelianą ir plastiką, taip pat – pro popierių ir medį. Todėl maistas niekada neturi būti gaminamas metalo talpyklėse.

Maistas, tinkamas gaminti mikrobangų krosnelėje:

daugelio rūšių maistą, įskaitant šviežias arba užšaldytas daržoves, vaisius, makaronus, ryžius, grūdus, pupeles, žuvį ir mėsą, galima gaminti mikrobangų krosnelėje. Padažai, saldūs kremai, sriubos, garuose virti pudingai, konservai ir salotos taip pat gali būti gaminami mikrobangų krosnelėje. Bendrai, mikrobangų krosnelė puikiai tinka gaminti bet kurį maistą, įprastai ruošiamą ant dujų viryklės. Pvz., sviesto arba šokolado lydymas (žr. skyrių su patarimais ir būdais).

Uždengimas gaminant

Gaminant labai svarbu uždengti maistą, nes išgaravęs vanduo pakyla garų pavidalu ir prisideda prie gaminimo proceso. Maistą galima uždengti įvairiai: pvz., keramikos lėkšte, plastikiniu dangteliu arba mikrobangų krosnelėms tinkama maistine plėvele.

Laukimo laikas

Baigus gaminti maistą, svarbus laukimo laikas, kad viso maisto temperatūra taptų vienoda.

Šaldytų daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Uždenę gaminkite trumpiausią laiką – žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą.

Gamindami pamaišykite du kartus ir vieną kartą – baigę gaminti. Baigę gaminti įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Kol laukiate, uždenkite.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Špinatai	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.
Brokoliai	300 g	600 W	10-11	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.
Žirneliai	300 g	600 W	8-9	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.
Žaliosios pupelės	300 g	600 W	10-11	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.
Daržovių mišinys (morkos/žirneliai/kukurūzai)	300 g	600 W	9-10	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.
Daržovių mišinys (kinų stiliaus)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Įpilkite 15 ml (1 valg. šaukštą) šalto vandens.

Ryžių ir makaronų gaminimo vadovas

Ryžiai:

naudokite didelį stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu – gaminant ryžių tūris padvigubėja. Gaminkite uždenę. Baigę gaminti pamaišykite prieš palikdami pastovėti ir įberkite druskos arba žolelių bei įdėkite sviesto. Pastaba: pasibaigus gaminimo laikui ryžiai galėjo būti sugėrę ne visą vandenį.

Makaronai:

naudokite didelį stiklinį „pyrex“ dubenį. Įpilkite verdančio vandens, įberkite žiupsnį druskos ir gerai išmaišykite. Gaminkite neuždengę. Gamindami ir po to kartais pamaišykite. Kol laukiate, uždenkite, o po to nupilkite vandenį.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Baltieji ryžiai (apvirti)	250 g	750 W	17-18	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens.
Rudieji ryžiai (apvirti)	250 g	750 W	22-23	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens.
Rudieji ryžiai	250 g	750 W	22-23	10	Įpilkite 600 ml šalto vandens.
Ryžių mišinys (ryžiai + laukiniai ryžiai)	250 g	750 W	18-19	5	Įpilkite 500 ml šalto vandens.
Grūdų mišinys (ryžiai + grūdai)	250 g	750 W	19-20	5	Įpilkite 400 ml šalto vandens.
Makaronai	250 g	750 W	11-12	5	Įpilkite 1000 ml karšto vandens.

Šviežių daržovių gaminimo vadovas

Naudokite tinkamą stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Įpilkite 30–45 ml šalto vandens (2–3 valg. šaukštus) kiekvienai 250 g porcijai, jei nėra rekomenduojamas kitoks vandens kiekis – žr. lentelę. Uždenę gaminkite trumpiausią laiką – žr. lentelę. Toliau gaminkite norėdami gauti pageidaujamą rezultatą. Vieną kartą pamaišykite gamindami ir vieną kartą baigę gaminti. Baigę gaminti įberkite druskos, žolelių arba įdėkite sviesto. Laukimo metu uždenkite 3 minutėms.

Patarimas: supjaustykite šviežias daržoves į vienodo dydžio gabalėlius.

Kuo smulkiau supjaustomos, tuo greičiau bus paruoštos.

Visos šviežios daržovės turi būti gaminamos naudojant visą mikrobangų krosnelės galią (750 W).

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Brokoliai	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Paruoškite vienodo dydžio žiedelius. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį.
Briuseliniai kopūstai	250 g	6½-7½	3	Įpilkite 60–75 ml (5–6 valg. šaukštus) vandens.
Morkos	250 g	5-6	3	Supjaustykite morkas vienodo dydžio griežinėliais.
Žiedinis kopūstas	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Paruoškite vienodo dydžio žiedelius. Didelius žiedus perpjaukite per pusę. Stiebai turi būti nukreipti į vidurį.
Cukinijos	250 g	4-4½	3	Supjaustykite cukinijas į riekes. Įpilkite 30 ml (2 valg. šaukštus) vandens arba įdėkite gabalėlį sviesto. Gaminkite, kol suminkštės.
Baklažanai	250 g	4½-5	3	Supjaustykite baklažanus į mažas riekes ir apipilkite 1 valgomuoju šaukštu citrinų sulčių.

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Porai	250 g	5-5½	3	Supjaustykite porus į storus griežinėlius.
Grybai	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Paruoškite mažus nesupjaustytus arba didesnius supjaustytus grybus. Vandens nepilkite. Apšlakstykite citrinų sultimis. Pagardinkite druska ir pipirais. Prieš patiekdami nusauskite.
Svogūnai	250 g	5-6	3	Supjaustykite svogūnus riekelėmis arba per pusę. Įpilkite tik 15 ml (1 valg. šaukštą) vandens.
Pipirai	250 g	4½-5	3	Supjaustykite pipirus mažais gabalėliais.
Bulvės	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Pasverkite nuskustas bulves ir supjaustykite į vienodas dalis per pusę arba ketvirčiais.
Ropė	250 g	5-5½	3	Supjaustykite ropes mažais kubeliais.

ŠILDYMAS

Jūsų mikrobangų krosnelė pašildys maistą per daug trumpesnį laiką nei tai užtruktų naudojant įprastą viryklę.
Kaip orientyrą naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir šildymo laiką.
Nurodant laiką lentelėje laikoma, kad skysčiai yra patalpos temperatūros nuo +18 iki +20 °C arba atvėsintas maistas yra nuo +5 iki +7 °C temperatūros.

Išdėstymas ir uždengimas

Stenkitės nešildyti didelių gabalų, pvz., mėsos kaulų – jie perkais ir išdžius anksčiau nei sušils vidurys. Mažų gabalėlių šildymas bus daug sėkmingesnis.

Galios lygiai ir maišymas

Kai kurį maistą galima pašildyti naudojant 750 W galią, o kitas turi būti šildomas naudojant 600 W, 450 W arba net 300 W galią.

Rekomendacijų žr. lentelėse. Apskritai yra geriau šildyti maistą naudojant mažą galią, jei maistas trapus, yra didelis kiekis arba jei tikėtina, kad jis labai greitai sušils (pavyzdžiui, pyragėliai su mėsa).

Norėdami geriausių rezultatų, gerai išmaišykite arba šildydami apverskite maistą. Kai įmanoma, prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.

Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Kad išvengtumėte staigaus skysčių užvirimo ir galimo apsilplikymo, prieš šildydami, šildymo metu ir pašildę pamaišykite. Kol laukiate, laikykite maistą mikrobangų krosnelėje. Rekomenduojama į skysčius įdėti plastikinį šaukštą arba stiklo lazdelę. Stenkitės maisto neperkaitinti (ir neišlieti).

Patartina verčiau nustatyti per trumpą gaminimo laiką ir vėliau pridėti papildomo šildymo laiko, jei būtina.

Šildymo ir laikymo laikas

Kai šildote maistą pirmą kartą, naudinga pasižymėti naudotą laiką – kad atsimintumėte ateityje.

Visada įsitikinkite, kad šildytas maistas gerai sušilo.

Baigę šildyti leiskite maistui trumpai pastovėti, kad temperatūra išsilygintų. Rekomenduojamas laukimo laikas po šildymo yra 2–4 minutės, jei lentelėje nenurodytas kitoks laikas.

Ypač būkite atsargūs šildydami skysčius ir kūdikių maistą. Taip pat žr. saugos priemonių skyrių.

SKYSČIŲ PAŠILDYMAS

Kai krosnelė išsijungia, visada leiskite maistui pastovėti bent 20 sekundžių, kad temperatūra išsilygintų. Jei reikia, maišykite šildydami ir VISADA pamaišykite pašildę. Siekdami išvengti staigaus užvirimo ir galimo apsilplikymo turėtumėte į gėrimus įdėti šaukštą arba stiklo lazdelę ir pamaišyti prieš šildant, šildymo metu ir pašildžius.

KŪDIKIŲ MAISTO ŠILDYMAS

KŪDIKIŲ MAISTAS: sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite! Prieš patiekdami leiskite pastovėti 2–3 minutes. Išmaišykite dar kartą ir patikrinkite temperatūrą. Rekomenduojama pateikimo temperatūra: 30–40 °C.

KŪDIKIŲ PIENAS: supilkite pieną į sterilų stiklo buteliuką. Šildykite neuždengta. Niekada kūdikio buteliuko nešildykite su žinduku, nes perkaitęs buteliukas gali sprogti. Gerai suplakite prieš palikdami pastovėti ir dar kartą – prieš patiekdami! Prieš duodami pieną arba maistą kūdikiui, visada atidžiai patikrinkite jo temperatūrą. Rekomenduojama pateikimo temperatūra: vid. 37 °C.

PASTABA:

ypač atidžiai reikia patikrinti kūdikių maistą, kad būtų išvengta nudegimų. Kaip šildymo rekomendacijas naudokite tolesnėje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Skysčių ir maisto pašildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Gėrimai (kava, arbata ir vanduo)	150 ml (1 puodelis) 250 ml (1 didelis puodukas)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Įpilkite į puodelį ir pašildykite neuždengtą. Pastatykite puodelį/ didelį puoduką sukamojo disko viduryje. Palikite reikiamą laiką stovėti mikrobangų krosnelėje ir gerai išmaišykite.
Sriuba (atvėsinta)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Supilkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pašildę gerai išmaišykite. Prieš patiekdami pamaišykite dar kartą.
Troškinta mėsa/žuvis (atvėsinta)	350 g	600 W	5-6	2-3	Sudėkite troškintą mėsą/žuvį į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą – prieš palaikydami ir patiekdami.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Makaronai su padažu (atvėsinti)	350 g	600 W	4-5	3	Sudėkite makaronus (pvz., spagečius arba kiaušinių makaronus) į plokščią keraminę lėkštę. Uždenkite mikrobangų krosnelės maistine plėvele. Prieš patiekdami išmaišykite.
Makaronai su įdaru ir padažu (atvėsinti)	350 g	600 W	4½-5½	3	Makaronus su įdaru (pvz., ravioli, tortelini) sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Šildydami kartais pamaišykite ir dar kartą – prieš palaikydami ir patiekdami.
Maistas lėkštėje (atvėsintas)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Sudėkite 2-3 atvėsintų dalių patiekalą ant keraminės lėkštės. Uždenkite mikrobangų krosnelės skirta maistine plėvele.
Šaldyti pusgaminiai	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Mikrobangoms atsparų indą su šaldytu pusgaminio (-18 °C) uždėkite ant sukamojo disko. Perdurkite plėvelę arba uždenkite mikrobangų krosnelės skirta maistine plėvele. Po pašildymo palikite pastovėti 4 minutes.

Kūdikių maisto ir pieno pašildymas

Kaip šildymo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galingumus ir trukmę.

Maistas	Porcija	Galia	Laikas	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Kūdikių maistas (daržovės + mėsa)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite. Palaukite 2–3 minutes. Prieš patiekdami gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.
Kūdikių košė (grūdai + pienas + vaisiai)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Sudėkite į gilią keraminę lėkštę. Gaminkite uždengę. Baigę gaminti pamaišykite. Palaukite 2–3 minutes. Prieš patiekdami gerai išmaišykite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.
Kūdikių pienas	100 ml 200 ml	300 W	30–40 sek. 1–1 min. 10 sek.	2-3	Gerai išmaišykite arba suplakite ir supilkite į sterilų stiklo buteliuką. Pastatykite sukamojo disko viduryje. Gaminkite neuždengę. Gerai suplakite ir palikite bent 3 minutėms. Prieš patiekdami gerai suplakite ir atidžiai patikrinkite temperatūrą.

ATŠILDYMAS

Mikrobangos yra puikus būdas atšildyti užšaldytą maistą. Mikrobangos švelniai atšildo užšaldytą maistą per trumpą laikotarpį. Tai gali būti puikus privalumas, jei pasirodo netikėtų svečių.

Užšaldytą paukštieną prieš gaminant turi būti kruopščiai atitirpinta. Pašalinkite visus metalinius raiščius ir pakavimo medžiagas, kad galėtų nubėgti atitirpęs skystis.

Užšaldytą maistą įdėkite į indą be dangčio. Praėjus pusei laiko apverskite, išleiskite visą skystį ir kuo greičiau pašalinkite visus kagalvius.

Kai kada patikrinkite maistą norėdami įsitikinti, kad jis šiltas.

Jei mažesnės ir plonesnės užšaldyto maisto dalys pradeda šilti, jas atšildant galima apvynioti mažais alumininės folijos lapais.

Jei pradeda šilti išorinis paukštienos paviršius, nutraukite tirpinimą ir prieš tęsdami leiskite 20 minučių pastovėti.

Palikite stovėti žuvį, mėsą ir paukštieną, kad iki galo atšiltų. Laukimo iki visiškai atšilimo laikas priklausys nuo šildomo maisto kiekio. Žr. toliau pateiktą lentelę.

Patarimas: plokščio pavidalo maistas atšyla geriau nei storo pavidalo, o mažesni kiekiai – greičiau nei dideli. Atsiminkite šį patarimą šaldydami ir šildydami maistą.

Norėdami atšildyti užšaldytą maistą, kurio temperatūra yra nuo –18 iki –20 °C, kaip vadovą naudokite pateiktą lentelę.

Visas užšaldytas maistas turi būti atšildytas naudojant atšildymo galios lygį (180 W).

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Mėsa				
Jautienos faršas	500 g	10-12	5-20	Įdėkite mėsą į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnius kraštus uždenkite aliuminine folija.
Kiaulienos kepsniai	250 g	7-8		Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!
Paukštiena				
Vištienos gabalėliai	500 g (2 gab.)	12-14	15-40	Pirmiausia sudėkite vištienos gabalėlius odele žemyn, visą vištą – krūtinėje žemyn į plokščią keraminę lėkštę. Plonesnes dalis (sparnelius ir galus) uždenkite aliuminine folija.
Neišdarinėta višta	1 000 g	25-28		Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!
Žuvis				
Žuvies filė	250 g (2 gab.)	6-7	5-20	Šaldytą žuvį sudėkite keraminės lėkštės viduryje. Plonesnes dalis dėkite po storesnėmis.
	400 g (4 gab.)	11-13		Siaurus kraštus uždenkite aliuminine folija. Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!

Maistas	Porcija	Laikas (min.)	Laukimo laikas (min.)	Nurodymai
Vaisiai				
Uogos	250 g	6-7	5-10	Paskleiskite vaisius plokščiam apvaliam stikliniam inde (didelio skersmens).
Duona				
Bandelės (maždaug po 50 g)	2 gab. 4 gab.	1½-2 3-4	5-10	Išdėliokite bandeles ratu ant popierinio rankšluosčio sukamojo disko viduryje.
Skrudinta duona/sumuštinis	250 g	4-5		Apverskite praėjus pusei atšildymo laiko!
Vokiška duona (kvietiniai + ruginiai miltai)	500 g	8-10		

KEPSNINĖ

Kepsninės kaitinamieji elementai yra po krosnelės lubomis. Jie veikia, kai durelės uždarytos ir sukasi sukamasis diskas. Sukamojo disko sukimas užtikrina tolygų maisto apskrudimą. Pašildžius kepsninę 2–3 minutes, maistas greičiau apskrus.

Kepimui skirti virtuvės reikmenys

Turėtų būti atsparūs ugniai, juose gali būti metalo. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Kepti tinkamas maistas:

žlėgtainiai, dešros, mėsos/žuvies gabalai, mėsainiai, jautienos ir rūkyto kumpio griežinėliai, liesos žuvies porcijos, sumuštiniai ir visų rūšių skrudinta duona su priedais.

Svarbi pastaba

Kai naudojamas tik kepsninės režimas, įsitikinkite, kad kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis horizontalioje padėtyje, o ne galinėje sienelėje vertikaloje padėtyje. Atminkite, kad maistas turi būti dedamas ant viršutinės lentynos, jei nenurodyta kitaip.

MIKROBANGOS + KEPSNINĖ

Šiuo gaminimo režimu derinamas spinduliuojantis karštis, kuris sklinda iš kepsninės, su mikrobangų greičiu. Jis veikia tik drelėms esant uždarytoms ir sukantis sukamajam diskui. Sukantis sukamajam diskui maistas apskrunda tolygiai.

Šiame modelyje galimi trys kombinuotieji režimai:

600 W + kepsninė, 450 W + kepsninė ir 300 W + kepsninė.

Virtuvės reikmenys, skirti gaminti naudojant mikrobangas + kepsninę

Naudokite virtuvės reikmenis, pro kuriuos gali praeiti mikrobangos. Virtuvės reikmenys turėtų būti atsparūs ugniai. Nenaudokite metalinių virtuvės reikmenų kartu su kombinuotoju režimu. Nenaudokite jokių plastikinių virtuvės reikmenų, nes jie gali išsilydyti.

Maistas, tinkamas gaminti naudojant mikrobangas + kepsninę

Maistui, kuris tinkamas gaminti kombinuotoju režimu, priklauso visų rūšių virtas/keptas maistas, kurį reikia pašildyti ir paskrudinti (pvz., kepti makaronai), taip pat – maistas, kuriam pakanka trumpo gaminimo laiko, kad paviršius apskrustų. Be to, šis režimas gali būti naudojamas didesnėms maisto porcijoms, kai reikalingas paviršiaus apskrudimas ir traškumas (pvz., vištienos gabalėliai, jie apverčiami praėjus pusei gaminimo laiko). Daugiau informacijos žr. kepsninės lentelėje.

Svarbi pastaba

Kai naudojamas kombinuotasis režimas (mikrobangos + kepsninė), įsitikinkite, kad kepsninės kaitinamasis elementas yra po krosnelės lubomis horizontalioje padėtyje, o ne galinėje sienelėje vertikaliuoje padėtyje. Maistas turėtų būti padėtas ant viršutinės lentynos, jei nenurodyta kitaip. Kitu atveju turi būti padėtas tiesiai ant sukamojo disko. Žr. lentelėje pateiktus nurodymus.

Maistas turi būti apverstas, jei reikia, kad apskrustų abi pusės.

Kepsninės vadovas

Prieš kepdami maistą ant grotelių, 2–3 minutes pašildykite kepsninę naudodami kepsninės funkciją.

Kaip kepimo rekomendacijas naudokite šioje lentelėje pateiktus galios lygius ir laiką. Išimkite maistą mūvėdami virtuvines pirštines!

Šviežias maistas	Porcija	Pašildymo laikas (min.)	Valgio gaminimo režimas	1 ^{os} pusės laikas (min.)	2 ^{os} pusės laikas (min.)
Skrudintos duonos riekelės	4 gab. (4 x 25 g)	3	Tik kepsninė	6-7	5-6
	Nurodymai				
	Skrudintas riekes vieną šalia kitos sudėkite ant padėklo.				
Bandelės (jau iškeptos)	2–4 gabalėliai	3	Tik kepsninė	3-4	2-3
	Nurodymai				
	Sudėkite bandeles ratu, pirma apatine puse žemyn, tiesiai ant krosnelės padėklo.				
Pakepinti pomidorai	250 g (2 gab.)	3	300 W + kepsninė	5½-6½	-
	Nurodymai				
	Supjaustykite pomidorus per pusę. Pabarstykite druska, pipirais ir sūrio drožlėmis. Išdėliokite ratu plokščiaame stikliniame „pyrex“ inde. Pastatykite indą ant padėklo.				
Havajų skrebučiai	2 gab. (300 g)	3	300 W + kepsninė	7-9	-
	Nurodymai				
	Pirma paskrudinkite duonos riekes. Padėkite skrebučius su kumpiu, sūriu vieną šalia kito ant padėklo. Baigę gaminti palaukite 2–3 minutes.				
Vištienos sparneliai (atvėsinti)	400–500 g (6 gab.)	3	300 W + kepsninė	12-14	11-13
	Nurodymai				
	Paruoškite vištienos gabalėlius, sparnelius arba šlauneles, su aliejumi ir prieskoniais. Išdėliokite juos ratu ant padėklo, kad kaulai būtų arčiau vidurio. Baigus kepti, palaukite 2–3 minutes.				

Šviežias maistas	Porcija	Pašildymo laikas (min.)	Valgio gaminimo režimas	1-os pusės laikas (min.)	2-os pusės laikas (min.)
Keptos bulvės	500 g	3	450 W + kepsninė	10-12	-
	Nurodymai				
	Išdėliokite bulvių puseles ratu ant padėklo, perpjauta puse ant kepsninės. Aptepkite perpjautą pusę aliejumi ir prieskoniais. Iškepus, palikite pastovėti 3 minutes.				
Šaldyti makaronai	400 g	-	600 W + kepsninė	16-18	-
	Nurodymai				
	Sudėkite šaldytus makaronus (–18 °C), pvz., lazanją, tortelinį arba ragučius į tinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ indą ir padėkite jį ant padėklo.				
Šaldytas žuvies apkepas	400 g	-	450 W + kepsninė	20-22	-
	Nurodymai				
	Sudėkite šaldytą žuvies apkepą (–18 °C) į tinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ ir padėkite jį ant padėklo.				
Šaldyti picos užkandžiai	250 g (8 gab.)	-	300 W + kepsninė	10-12	-
	Nurodymai				
	Sudėkite šaldytus picos užkandžius (–18 °C) arba mažus apkepus su įdaru ratu ant padėklo.				
Šaldytas pyragas	200–250 g (1–2 gab.)	-	300 W + kepsninė	4-6	-
	Nurodymai				
	Sudėkite šaldyto pyrago gabalėlius (–18 °C) vienas šalia kito ant padėklo. Atšildžius, palikite pastovėti 5 minutes.				

SPECIALŪS PATARIMAI

SVIESTO LYDYMAS

50 g sviesto įdėkite į mažą gilų stiklinį indą. Uždenkite plastikiniu dangčiu. Pakaitinkite 30–40 sekundžių, naudodami 750 W galią, kol sviestas išsilydys.

ŠOKOLADO LYDYMAS

100 g šokolado įdėkite į mažą gilų stiklinį indą. Pakaitinkite 3–5 minutes, naudodami 450 W galią, kol šokoladas išsilydys. Lydydami vieną arba du kartus pamaišykite. Išimdami užsimaukite virtuvines pirštines!

SUSICUKRAVUSIO MEDAUS LYDYMAS

20 g susicukravusio medaus sudėkite į mažą gilų stiklinį indą. Pakaitinkite 20–30 sekundžių, naudodami 300 W galią, kol medus išsilydys.

DREBUČIŲ LYDYMAS

Sausus drebučius gabalus (10 g) 5 minutėms sudėkite į šaltą vandenį. Sausus drebučius sudėkite į mažą stiklinį „pyrex“ dubenį. Kaitinkite 1 minutę, naudodami 300 W galią. Išlydę pamaišykite.

GAMINIMAS SU GLAJUMI (PYRAGAMS IR DIDELIEMS TORTAMS)

Sumaišykite greitai paruošiamą glajų (maždaug 14 g) su 40 g cukraus ir 250 ml šalto vandens. Gaminkite neuždengę stikliniame „pyrex“ dubenyje nuo 3½ iki 4½ minučių, naudodami 750 W galią, kol glajus taps skaidrus. Gamindami du kartus pamaišykite.

UOGIENĖS GAMINIMAS

600 g vaisių (pavyzdžiui, uogų mišinį) sudėkite į tinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Įdėkite 300 g uogienių cukraus ir gerai išmaišykite. Gaminkite uždengę 10–12 minučių, naudodami 750 W galią. Gamindami keletą kartų pamaišykite. Sudėkite tiesiai į mažus uogienės stiklainius su užsukamais dangteliais. Palikite dangtelį 5 minutes.

PUDINGO GAMINIMAS

Sumaišykite pudingo masę su cukrumi ir pienu (500 ml) laikydamiesi gamintojų nurodymų ir gerai išmaišykite. Naudokite tinkamo dydžio stiklinį „pyrex“ dubenį su dangčiu. Gaminkite uždengę nuo 6½ iki 7½ minučių, naudodami 750 W galią. Gamindami keletą kartų gerai išmaišykite.

MIGDOLŲ RIEKELIŲ SKRUDINIMAS

Tolygiai paskleiskite 30 g migdolų riekių vidutinio dydžio keraminėje lėkštėje. Skrudindami keletą kartų pamaišykite nuo 3½ iki 4½ minučių, naudodami 600 W galią. Palikite krosnelėje pastovėti 2–3 minutes. Išimdami užsimaukite virtuvines pirštines!

KĄ DARYTI, JEI KYLA ABEJONIŲ AR KEBLUMŲ

Iškilus toliau nurodytiems keblumams, išbandykite pateiktus sprendimus.

Tai įprasta.

- Kondensacija krosnelėje.
- Oro srautas aplink dureles ir išorinį korpusą.
- Šviesos atspindžiai aplink dureles ir išorinį korpusą.
- Garai, besiveržiantys pro dureles arba angas.

Krosnelė neįsijungia paspaudus mygtuką pradėti (▶).

- Ar durelės sandariai uždarytos?

Maistas visai negaminamas.

- Ar teisingai nustatėte laikmatį ir (arba) paspaudėte mygtuką pradėti (▶)?
- Ar durelės uždarytos?
- Ar neperkrauta elektros grandinė ir dėl to neperdegė saugiklis arba įsijungė suaktyvintas pertraukiklis?

Maistas perkaitintas arba per mažai pašildytas.

- Ar maisto rūšiai nustatyta tinkama gamtinimo trukmė?
- Ar pasirinktas tinkamas galingumas?

Neveikia lemputė.

- Lemputės negalima keisti patiems saugumo sumetimais. Kreipkitės į artimiausią „Samsung“ klientų aptarnavimo centrą, kad kvalifikuotas specialistas pakeistų lemputę.

Krosnelėje vyksta kibirkščiavimas ir traškėjimas (elektros lankas).

- Ar nenaudojote indo su metalo apdaila?
- Ar krosnelėje nepalikote šakutės arba kito metalinio virtuvės reikmens?
- Ar aliuminio folija ne per arti vidinių sienelių?

Dūmai ir blogas kvapas pradėjus maisto gaminimą.

- Tai laikina būseną, šylant naujoms dalims. Dūmai ir kvapas visiškai išnyks po 10 minučių veikimo. Norėdami pašalinti kvapą greičiau, mikrobangų krosnelę įjunkite įdėję į ją citrinos riekių arba citrinos sulčių.

Krosnelė trikdo radijo arba televizijos prietaisų darbą.

- Krosnei veikiant galima pastebėti nedidelių televizijos arba radijo transliacijų trikdžių. Tai įprasta. Norėdami išspręsti šią problemą, įrenkite krosnelę toliau nuo televizorių, radijo aparatų ir antenų.
- Jei trikdžius aptinka krosnelės mikroprocesorius, ekranas gali būti nustatytas iš naujo. Norėdami išspręsti šią problemą, ištraukite maitinimo kištuką ir vėl įkiškite. Iš naujo nustatykite laiką.



Jei anksčiau minėti nurodymai nepadeda išspręsti šios problemos, kreipkitės į vietinį „Samsung“ techninio aptarnavimo centrą. Turėkite su savimi šią informaciją.

- Modelio ir serijos numeriai paprastai atspausdinti krosnelės gale
- Garantijos informacija
- Aiškus problemos aprašymas

Tada kreipkitės į vietinį atstovą arba SAMSUNG garantinio aptarnavimo tarnybą.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

SAMSUNG visada siekia tobulinti savo gaminių kokybę. Konstrukcijos specifikacijos ir šios vartotojo instrukcijos gali būti pakeistos neįspėjus.

Modelis	GE731K
Maitinimo šaltinis	230 V ~ 50 Hz
Energijos sąnaudos	
Mikrobangos	1150 W
Kepsninė	1100 W
Kombinuotasis režimas	2250 W
Išėjimo galia	100 W / 750 W (IEC-705)
Eksplotavimo dažnis	2450 MHz
Magnetronas	OM75S(31)
Aušinimo metodas	Aušinimo ventiliatoriaus variklius
Matmenys (P x A x G)	
Išorė	489 x 275 x 338 mm
Krosnelės vidus	330 x 211 x 309 mm
Tūris	20 litrai
Svoris	
Grynas	Apie 12,5 kg



KLAUSIMAI ARBA PASTABOS

ŠALIS	SKAMBINKITE	ARBA APSILANKYKITE MŪSŲ SVETAINĖJE
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com

Kodo nr.: DE68-04050F-02

GE731K

Mikrovilņu krāsns

Lietotāja instrukcija un gatavošanas rokasgrāmata

Lūdzu, ņemiet vērā, ka Samsung garantijas ietvaros NEietilpst zvani uz apkopes centriem, lai uzzinātu informāciju par ierīces darbību, nepareizas uzstādīšanas izraisītu bojājumu novēršana, kā arī standarta tīrīšanas vai apkopes darbību veikšana.

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Šī rokasgrāmata ir izgatavota no 100 % otrreiz pārstrādāta papīra.

Iepazīstieties ar iespējām

Paldies, ka iegādājāties Samsung izstrādājumu.
Lai saņemtu pilnu tehnisko apkalpošanu, lūdzu,
reģistrējiet izstrādājumu

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ŠĪ INSTRUKCIJU BUKLETA IZMANTOŠANA

Jūs tikko iegādājaties SAMSUNG mikroviļņu krāsni. Lietotāja instrukcijā ietverta noderīga informācija par gatavošanu šajā mikroviļņu krāsnī:

- Drošības norādījumi
- Saderīgi papildpiederumi un trauki
- Noderīgi padomi
- Gatavošanas padomi

SIMBOLU UN IKONU APZĪMĒJUMI



BRĪDINĀJUMS!

Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **nopietnus miesas bojājumus vai nāvi.**



UZMANĪBU!

Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **mazāk bīstamas traumas vai īpašuma bojājumus.**



Brīdinājums; ugunsbīstamība



Brīdinājums; karsta virsma



Brīdinājums; elektrība



Brīdinājums; eksplozīvs materiāls



NEMĒĢINIET.



NEAIZTIECIET.



NEIZJAUCIET.



Rūpīgi ievērojiet norādījumus.



Atvienojiet strāvas spraudni no kontaktligzdas.



Lai novērstu elektrošoka risku, pārļecinieties, vai ierīce ir iezemēta.



Piezvaniet uz tehniskās apkopes centru un lūdziet palīdzību.



Piezīme



Svarīgi

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZINĀM.

Vienmēr ievērojiet šos drošības norādījumus.

Pirms ierīces lietošanas pārļecinieties, ka tiek ievēroti tālāk minētie norādījumi.



BRĪDINĀJUMS

(Tikai mikroviļņu funkcija)



BRĪDINĀJUMS: ja durtiņas vai to blīves ir bojātas, krāsni nedrīkst darbināt, līdz to nav salabojusi zinoša persona.



BRĪDINĀJUMS: tikai zinošas personas drīkst veikt apkopes vai remonta darbības, kas paredz noņemt kādu pret mikroviļņu enerģijas iedarbību aizsargājošu pārsegu; pārējiem šis darbs ir bīstams.



BRĪDINĀJUMS: šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.



Ierīce ir paredzēta izmantošanai tikai mājāsaimniecībā.

★ **BRĪDINĀJUMS:** bērni drīkst izmantot krāsni bez uzraudzības tikai tad, ja viņiem ir sniegti atbilstoši norādījumi par drošu krāsns lietošanu un viņi izprot briesmas, kas var rasties krāsns nepareizas lietošanas dēļ.

★ **BRĪDINĀJUMS:** bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu drīkst lietot šo ierīci tikai tādā gadījumā, ja kāds tos uzrauga vai apmāca par drošu ierīces lietošanu, un ja šīs personas izprot ar ierīci saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas vecāki par 8 gadiem un kas tiek uzraudzīti.

★ Izmantojiet tikai piederumus, kas ir piemēroti lietošanai mikroviļņu krāsnīs.

★ Sildot ēdienu plastmasas vai papīra iepakojumos, vērojiet krāsni, jo ir iespējama aizdegšanās.

★ Mikroviļņu krāsns ir paredzēta pārtikas un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un spilventiņu, čību, sūkļu, mitru drānu u. tml. uzsildīšana var izraisīt traumu, aizdegšanās vai ugunsgrēka risku.

✎ Ja izplūst dūmi, izslēdziet vai atvienojiet ierīci un turiet durtiņas aizvērtas, lai noslāpētu jebkādas liesmas.

★ **BRĪDINĀJUMS:** dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc uzmanieties, ņemot ārā trauku.

★ **BRĪDINĀJUMS:** lai izvairītos no apdegumiem, zīdaiņu pārtikas pudelīšu un pārtikas burciņu saturs pirms zīdaiņa barošanas jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda ēdiena vai dzēriena temperatūra.

✎ Olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas nedrīkst sildīt mikroviļņu krāsnīs, jo tās var eksplodēt, pat pēc mikroviļņu krāsns izslēgšanās.

★ Regulāri tīriet krāsni un notīriet visus pārtikas produktu pārpalikumus.

- ☐ Ja krāsns netiek uzturēta tīra, tas var izraisīt virsmas nolietošanos, nelabvēlīgi ietekmēt ierīces darbību ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.
- ☐ Ierīce nav paredzēta uzstādīšanai automašīnās, autofurģonos un līdzīgos transportlīdzekļos.
- ☒ Šī ierīce nav paredzēta personām (tajā skaitā bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu.
- ☒ Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar ierīci.
- ☒ Ja strāvas padeves vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, remonta dienesta pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.
- ☐ **BRĪDINĀJUMS:** šķidrumus vai citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt slēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
- ☐ Ierīci nedrīkst tīrīt ar ūdens strūklu.

- ☒ Krāsns jānovieto pareizā virzienā un augstumā, lai viegli varētu piekļūt tās iekšpusei un vadības pogām.
- ☒ Pirms pirmās lietošanas ierīce 10 minūtes jādarbina ar ūdeni, tikai tad drīkst sākt lietošanu.
- ☒ Ja no krāsns nāk neparasta skaņa, deguma smaka vai dūmi, nekavējoties atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.
- ☒ Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai varētu piekļūt kontaktligzdai.
- ☐ Mikroviļņu krāsns ir paredzēta izmantošanai uz galda vai galda virsmas; to nedrīkst novietot skapī.

⚠ BRĪDINĀJUMS (Tikai krāsns funkcija) - Papildiespēja

- ☒ **BRĪDINĀJUMS:** lietojot ierīci kombinētajā režīmā, tās radītās temperatūras dēļ bērni drīkst izmantot krāsni tikai pieaugušo uzraudzībā.
- ☒ Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.

☐ **BRĪDINĀJUMS:** lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst. Uzmanieties, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.

☐ Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

☐ **BRĪDINĀJUMS:** pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

★ **BRĪDINĀJUMS:** lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem. Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.

★ bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu drīkst lietot šo ierīci tikai tādā gadījumā, ja kāds tos uzrauga vai apmāca par drošu ierīces lietošanu, un ja šīs personas izprot ar ierīci saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar šo ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

☐ Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.

☐ Ierīces darbības laikā tās tuvumā esošās virsmas var spēcīgi sakarst.

☐ Ierīces darbības laikā tās durtiņas vai citas pieejamās virsmas var sakarst.

☐ Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.

☐ Ierīces nav paredzēts darbināt ar ārējo taimeru vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.

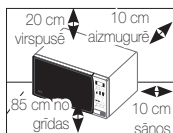
Šis produkts ir 2. grupas B klases ISM ierīce. 2. grupā ietverts viss ISM aprīkojums, kas ar nolūku rada un/vai izmanto radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā materiālu apstrādei, EDM aprīkojums un loka metināšanas aprīkojums.

B klases aprīkojums ir piemērots izmantošanai mājās un iestādēs ar tiešu zemsprieguma strāvas padeves tīklu, kas apkalpo dzīvojamās ēkas.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS UZSTĀDĪŠANA

Novietojiet krāsni uz līdzenas virsmas 85 cm augstumā no grīdas. Virsmai jābūt pietiekami izturīgai, lai izturētu krāsns svaru.

1. Uzstādot krāsni, nodrošiniet pietiekamu vēdināšanu, atstājot vismaz 10 cm brīvas vietas aiz krāsns un tās sānos un 20 cm brīvas vietas virs krāsns.



2. Izņemiet no krāsns visus iepakojuma materiālus.
3. Uzstādiet rotējošo riņķi un rotējošo pamatni. Pārļiecinieties, ka rotējošā pamatne brīvi griežas. (Tikai modelim ar rotējošo pamatni)
4. Mikroviļņu krāsns ir jānovieto tā, lai kontaktlīdždam varētu piekļūt.

- ☐ Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, remonta dienesta pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai. Jūsu drošībai iespraudiet vadu pareizi iezemētā maiņstrāvas kontaktlīdždā.
- ☐ Neuzstādiet mikroviļņu krāsni karstā vai mitrā vidē, piemēram, blakus parastai krāsnij vai radiatoriem. Jāievēro krāsns

strāvas padeves specifikācijas, un jebkādam izmantotam pagarinātāja vadam jābūt tāda paša standarta kā krāsns komplektācijā iekļautajam vadam. Pirms pirmās lietošanas izslaukiet mikroviļņu krāsns iekšpusi un durvju blīves ar mitru drānu.

MIKROVIĻŅU KRĀSNS TĪRĪŠANA

Tālāk minētās mikroviļņu krāsns daļas ir regulāri jātīra, lai tauki un ēdiena pārpalikumu neuzkrātos:

- iekšējā un ārējā virsma,
- durvis un to blīvējums,
- rotējošā pamatnē un griešanās gredzeni. (Tikai modelim ar rotējošo pamatni)

- ☐ **VIENMĒR** nodrošiniet, lai durvju blīvējums būtu tīrs un durvis aizvērtos pareizi.
- ☐ Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietojanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

1. Ārējās virsmas tīriet ar mīkstu drāniņu un siltu ziepjūdeni. Noskalojiet un nosusiniet.
2. Noslaukiet visus izšļakstītos produktus un traipus no krāsns iekšpuses ar drāniņu,

kas samitrināta ziepjūdeni. Noskalojiet un nosusiniet.

3. Lai atmērcētu piekaltušās ēdiena daļiņas un likvidētu smakas, novietojiet krūzīti ar atšķaidītu citronu sulu krāsnī un karsējiet desmit minūtes ar maksimālo jaudu.

4. Mazgājiet trauku mazgājamā mašīnā mazgājamo paplāti vienmēr, kad nepieciešams.

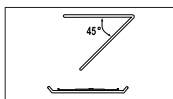
 **NELEJIET** ūdeni ventilācijas atverēs. **NEKAD** nelietojiet nekādus abrazīvos tīrītājus vai ķīmiskos šķīdinātājus. Īpaši uzmanieties, tīrot durvju blīvējumu, lai nodrošinātu, ka neviena daļiņa:

- neuzkrājas,
- netraucē durvju pareizai aizvēršanai.

 **Tīriet** mikroviļņu krāsns iekšpusi pēc katras lietošanas reizes ar vidēju mazgāšanas līdzekli, bet pirms tam ļaujiet krāsnij atdzist, lai negūtu traumas.

Tīrot krāsns iekšpusē augšdaļu, var ērti pagriezt sildītāju uz leju 45 ° leņķī un to notīrīt.

(Tikai modelim ar nolokāmo sildītāju)



MIKROVIĻŅU KRĀSNS GLABĀŠANA UN TĀS REMONTDARBI

Glabājot savu krāsns vai nogādājot to apkalpes centrā remontdarbu veikšanai, ir jāņem vērā daži piesardzības pasākumi. Krāsns nedrīkst lietot, ja durvis vai durvju blīvējums ir bojāts:

- Salauzta eņģe
- Nodilis blīvējums
- Deformēts vai ieliekts krāsns ietvars

Remontdarbus drīkst veikt tikai kvalificēts mikroviļņu krāsns apkalpes speciālists

 **NEKAD** nenoņemiet krāsns ārējo ietvaru.

Ja krāsns nedarbojas pareizi un ir nepieciešami remontdarbi vai arī jums ir šaubas par tās stāvokli:

- Atvienojiet tās kontaktdakšu no sienas kontaktrozetes
- Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas apkalpes centru

 Ja vēlaties uz laiku krāsns nolikt glabāšanā, izvēlieties sausu un putekļus nesaturošu vietu.

Iemesls: putekļi un mitrums var nopietni ietekmēt krāsns kustīgo detaļu darbību.

- Šī mikroviļņu krāsns nav piemērota komerciāliem nolūkiem.
- Drošības apsvērumu dēļ lietotājs nedrīkst veikt spuldzes nomaiņu. Lūdzu, sazinieties ar tuvāko autorizēto Samsung klientu apkalpošanas centru, lai spuldzes nomaiņu veiktu kvalificēts speciālists.

⚠ BRĪDINĀJUMS!		🔥	⚡	👤	👤
✖	Tikai kvalificēts personāls var modificēt un labot ierīci.	✓	✓	✓	✓
☐	Nesildiet mikroviļņu krāsnī šķidrumus un citus pārtikas produktus slēgtos traukos.	✓	✓	✓	✓
☐	Jūsu drošībai neizmantojiet augsta spiediena ūdens tīrītājus un tvaika tīrītājus.	✓	✓	✓	✓
☐	Neuzstādiet ierīci tuvu sildītājam, uzliesmojošam materiālam, mitrā, eļļainā vai putekļainā vidē, tiešas saules gaismas un ūdens ietekmē, vietā, kur var rasties gāzes noplūde, un uz nelīdzenas virsmas.	✓	✓	✓	✓
🔌	Ierīci pareizi jāieņem saskaņā ar vietējiem un valsts noteikumiem.	✓	✓	✓	✓
★	Izmantojot sausu drānu, regulāri no strāvas spraudņu spailēm un kontakta punktiem noņemiet visas nesaderīgās vielas, piemēram, putekļus vai ūdeni.	✓	✓	✓	✓
☐	Neraujiet, pārlieku nelokiet strāvas vadu un nenovietojiet smagumus uz tā.	✓	✓	✓	✓
★	Ja notikusi gāzes noplūde (piem., propāna gāzes, LP gāzes utt.), nekavējoties izvēdiniet telpu un nepieskarieties strāvas spraudnim.	✓	✓	✓	✓
👤	Neaizskariet strāvas spraudni ar mitrām rokām.	✓	✓	✓	✓
☐	Neizslēdziet ierīci, atvienojot strāvas spraudni, kamēr ierīce ir ieslēgta.	✓	✓	✓	✓

👤	Neievietojiet pirkstus vai svešus materiālus; ja kāds svešs materiāls, piem., ūdens, nokļuvis ierīcē, atvienojiet strāvas spraudni un sazinieties ar tuvāko klientu centru.	✓	✓	✓	✓
☐	Nepakļaujiet ierīci pārliedam spiedienam un triecienam.	✓	✓	✓	✓
☐	Nenovietojiet krāsni virs trauša objekta, piemēram, izlietnes vai stikla priekšmeta.	✓	✓		
☐	Netīriet ierīci, izmantojot benzolu, atšķaidītāju, tvaika tīrītāju vai augsta spiediena tīrītāju.	✓	✓	✓	✓
☐	Nodrošiniet, lai sprieguma līmenis, frekvence un strāva atbilst izstrādājuma specifikācijām.	✓	✓		✓
☐	Stingri ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā. Neizmantojiet vairāku spraudņu adapteri, pagarinātāju vai elektroenerģijas transformatoru.	✓	✓	✓	
☐	Neaizākājiet strāvas vadu uz metāla priekšmeta, novietojiet to starp priekšmetiem vai aiz krāsns.	✓	✓	✓	
☐	Neizmantojiet bojātu strāvas spraudni, bojātu strāvas vadu vai vaļīgu kontaktligzdu. Ja strāvas spraudnis vai strāvas vads ir bojāts, sazinieties ar tuvāko klientu centru.	✓	✓	✓	✓
☐	Neizlejiet un tieši nesmidziniet ūdeni uz krāsns.	✓	✓		
☐	Nenovietojiet objektus uz krāsns, tās iekšpusē un uz tās durtiņām.	✓	✓	✓	
☐	Nesmidziniet uz krāsns virsmas ātri iztvaikojošas vielas, piemēram, insekticīdu.	✓	✓		
☐	Neievietojiet krāsnī uzliesmojošos materiālus. Esiet īpaši uzmanīgs, sildot ēdienus vai dzērienus, kuru sastāvā ir alkohols, jo alkohola izgarojumi var saskarties ar krāsns karsto daļu.	✓		✓	✓
★	Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsnij netuvotos bērni, jo tie var nejauši uzskriet durtiņām vīrsū vai ievērt tajās pirkstus.	✓	✓	✓	✓

★	BRĪDINĀJUMS: dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi; lai novērstu šo situāciju, VIENMĒR pēc krāsns izslēgšanas nepieciešams atstāt šķidrumu uz vismaz 20 sekundēm, lai temperatūra mazinātos. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Applaucēšanās gadījumā izpildiet šīs PIRMĀS PALIDZĪBAS instrukcijas:	✓	✓	✓	✓
	• Applaucēto kermeņa daļu iemērciet aukstā ūdenī uz vismaz 10 minūtēm. • Pārklājiet ar tīru, sausu pārsienamo materiālu. • Neuzklājiet krēmus, eļļas vai losjonus.				

⚠ UZMANĪBU!	🔥	⚡	🔥	🔥
★ Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm piemērotus traukus; NEIZMANTOJIET metāliskus traukus, traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem, iesmus, dakšas utt. No plastmasas iepakojumiem noņemiet stieplītes. Iemesls: var rasties dzirksteles, kas var bojāt krāsni.	✓		✓	✓
☐ Neizmantojiet mikroviļņu krāsni papīru vai audumu žāvēšanai.	✓		✓	✓
★ Mazākas ēdiena porcijas sildiet īsāku laiku, lai izvairītos no pārsildīšanas un ēdiena piedegšanas.	✓		✓	✓
☐ Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī un nenovietojiet strāvas padeves vadu karstuma avotu tuvumā.	✓	✓		
☐ Mikroviļņu krāsnī nedrīkst sildīt olas ar čaumalu un veselas, cieti novārītas olas, jo tās var eksplodēt pat pēc sildīšanas beigām; tāpat nesildiet hermētiskas vai vakuumā iepakojuma pudeles, burkas, iepakojumus, riekstus čaumalās, tomātus utt.			✓	✓
☐ Nepārklājiet ventilācijas slotas ar audumu vai papīru. Tie var aizdegties, jo no krāsns nāk karsts gaiss. Krāsns var arī pārkarst un automātiski izslēgties - tad tā paliks izslēgta līdz pietiekamai atdzišanai.	✓		✓	

☐ Izņemot trauku no krāsns, vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, lai izvairītos no nejausiem apdegumiem.		✓	
★ Sildīšanas vidū vai pēc tās samaisiet šķidrumu, un ļaujiet tam nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai novērstu aizkavētu vārīšanos.		✓	
★ Atverot durtiņas, stāviet rokas stiepiena attālumā no krāsns, lai neapplaucētos ar karstu gaisu vai tvaikiem.		✓	
☐ Nelietojiet tukšu mikroviļņu krāsni. Drošībai mikroviļņu krāsns automātiski izslēgsies uz 30 minūtēm. Ieteicams krāsnī vienmēr atstāt glāzi ar ūdeni, lai absorbētu mikroviļņu enerģiju gadījumā, ja mikroviļņu krāsns ir iedarbināta nejausi.	✓		✓
★ Uzstādiet krāsni saskaņā ar šajā rokasgrāmatā norādītajiem parametriem. (Skatiet sadaļu „Mikroviļņu krāsns uzstādīšana”).	✓		✓
★ Esiet uzmanīgs, pieslēdzot citas elektriskās ierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā.	✓	✓	✓

PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, LAI IZVAIRĪTOS NO PĀRLIEKAS MIKROVIĻŅU ENERĢIJAS IEDARBĪBAS. (TIKAI MIKROVIĻŅU FUNKCIJA)

Šo drošības norādījumu neievērošanas gadījumā varat tikt pakļauts pārliekai mikroviļņu enerģijas iedarbībai.

- (a) Nekādā gadījumā nedrīkst mēģināt darbināt krāsni ar atvērtām durtiņām, sagrozīt bloķēšanas drošības elementus (durtiņu fiksatorus) vai ievietot jebko bloķēšanas drošības atverēs.
- (b) NEIEVIETOJIET nekādus objektus starp krāsns durtiņām un priekšējo virsmu un neļaujiet blīvējuma virsmās uzkrāties ēdiena vai tīrīšanas līdzekļa paliekām. Uzturiet durtiņas un durtiņu blīvējuma virsmas tīras, pēc gatavošanas vai tīrīšanas tās noslaukot vispirms ar mitru drānu un pēc tam ar mikstu sausu drānu.
- (c) NEDARBINIET krāsni, ja tā ir bojāta; pagaidiet, līdz to salabo kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis. Īpaši svarīgi, lai durtiņas aizvērtos pilnībā un nebūtu bojāti šādi elementi:
 - (1) durtiņas (ielocītas);
 - (2) durtiņu eņģes (salauztas vai vaļīgas);
 - (3) durtiņu blīves un blīvējuma virsmas.
- (d) Krāsni drīkst pielāgot un labot tikai atbilstoši kvalificēts, ražotāja apmācīts mikroviļņu servisa tehniķis.

Samsung pieprasis remonta samaksu par piederuma nomaiņu vai kosmētiska defekta novēršanu, ja ierīces bojājumi un/vai piederumu bojājumi vai zudums noticis klienta vainas dēļ. Šis noteikums attiecināms uz situācijām, kad:

- (a) iebuktētas, saskrāpētas vai salauztas durtiņas, rokturis, ārējais panelis vai vadības panelis;
- (b) salauzts vai pazudis paliktnis, rotējošā riņķa vadotnes, savienotājs vai restītes.
- Izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajam nolūkam, kā aprakstīts šajā lietošanas rokasgrāmatā. Brīdinājumos un svarīgajā drošības informācijā šajā rokasgrāmatā nav ietverti visi iespējamie apstākļi un situācijas. Jūs pats esat atbildīgs par saprātīgu rīcību, piesardzību un rūpību ierīces uzstādīšanas, tehniskās apkopes un izmantošanas laikā.

- Tā kā tālāk minētie lietošanas norādījumi attiecas uz vairākiem modeļiem, jūsu mikroviļņu krāsns iezīmes var mazliet atšķirties no šajā rokasgrāmatā aprakstītajām un uz mikroviļņu krāsni var attiekties ne visas brīdinājuma zīmes. Ja jums ir kādi jautājumi vai problēmas, sazinieties ar tuvāko klientu centru vai meklējiet palīdzību un informāciju tiešsaistē vietnē www.samsung.com.
- Šī mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdiena uzsildīšanai. Ierīci paredzēts izmantot tikai mājās. Nesildiet nekāda veida auduma izstrādājumus un graudiem pildītus spilvenus, kas var izraisīt apdegumus un aizdegties. Ražotājs nav atbildīgs par zaudējumiem, ko izraisa neatbilstīga vai nepareiza ierīces izmantošana.
- Nepareiza krāsns tīrīšana var izraisīt virsmas nolietošanos, kas var nelabvēlīgi ietekmēt ierīces dzīves ilgumu un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.



IZSTRĀDĀJUMA PAREIZA LIKVIDĒŠANA (ATTIECAS UZ NOLIETOTĀM ELEKTRISKĀM UN ELEKTRONISKĀM IERĪCĒM)

(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)

Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, mājāsaimniecībā jāsazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.

Iestādēm un uzņēmumiem jāsazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

SATURS

Īsā pamācība	11
Papildpiederumi	12
Krāsns	13
Vadības panelis	13
Kā mikroviļņu krāsns darbojas	14
Krāsns pareizas darbības pārbaude	14
Enerģijas taupīšanas režīma iestatīšana	14
Laika iestatīšana	15
Gatavošana/Uzsildīšana	15
Jaudas līmeņi	16
Gatavošanas pārtraukšana	16
Gatavošanas laika pielāgošana	16
Ātrās uzsildīšanas/gatavošanas funkcijas izmantošana	17
Ātrās uzsildīšanas/gatavošanas iestatījumi	17
Automātiskas ātrās atkausēšanas funkcijas izmantošana	18
Automātiskās ātrās atkausēšanas iestatījumi	18
Grilēšana	19
Mikroviļņu un grilēšanas apvienojums	19
Vairāku posmu gatavošana	20
Papildpiederumu izvēle	20
Signalizācijas izslēgšana	21
Mikroviļņu krāsns piekļuves bloķēšana	21
Trauku lietošanas norādes	21
Ēdiena gatavošanas norādes	22
Kā rīkoties, ja radušās kādas šaubas vai problēma	31
Tehniskie dati	32

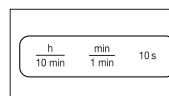
ĪSĀ PAMĀCĪBA

Ja vēlaties gatavot ēdienu.

1. Ievietojiet ēdienu krāsnī.
Atlasiet jaudas līmeni, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Jaudas līmenis**.

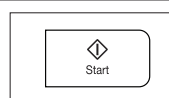


2. Atlasiet gatavošanas laiku, pēc nepieciešamības nospiežot pogu **10 min**, **1 min** vai **10 s**.



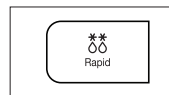
3. Nospiediet pogu **ledarbināt** (◊).

Rezultāts: Sākas gatavošana.
Kad gatavošana beigsies, atskanēs četri pīkstieni.

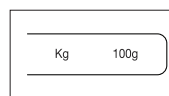


Ja vēlaties atkausēt ēdienu.

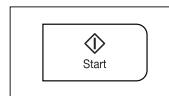
1. Ievietojiet saldēto ēdienu krāsnī.
Atkarībā no atsaldējamā ēdiena veida, vienu vai vairākas reizes nospiediet pogu **Ātrā atkausēšana** (⦿).



2. Atlasiet ēdiena svaru, pēc nepieciešamības nospiežot pogas **kg** un **100 g**.

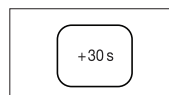


3. Nospiediet pogu **ledarbināt** (◊).



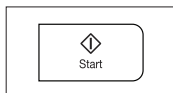
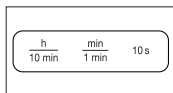
Ja vēlaties pievienot papildu minūti.

Atstājiet ēdienu krāsnī.
Vienu vai vairākas reizes nospiediet **+30s** katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.



Ja vēlaties grilēt ēdienu.

1. Uzkarsējiet grilu līdz norādītajai temperatūrai, nospiežot pogu **Grilēšana** (U), un iestatiet laiku, nospiežot pogas (**10 min**, **1 min** un **10 s**) un pogu **ledarbināt** (◊).
2. Ievietojiet ēdienu krāsnī uz restītēm. Nospiediet pogu **Grilēšana** (U). Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu **10 min**, **1 min** un **10 s**.
3. Nospiediet pogu **ledarbināt** (◊).

**PAPILDPIEDERUMI**

Atkarībā no iegādātā modeļa komplektācijā ir iekļauti vairāki piederumi ar dažādu pielietojumu.

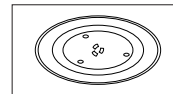
1. **Rotējošais riņķis** jānovieto krāsns centrālajā daļā.

Pielietojums: Rotējošais riņķis balsta rotējošo pamatni.



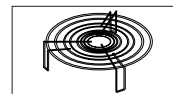
2. **Rotējošā pamatne** jānovieto uz rotējošā riņķa ar centrālo daļu pie savienotāja.

Pielietojums: Rotējošā pamatne ir galvenā virsma gatavošanai; to var viegli izņemt, lai nomazgātu.



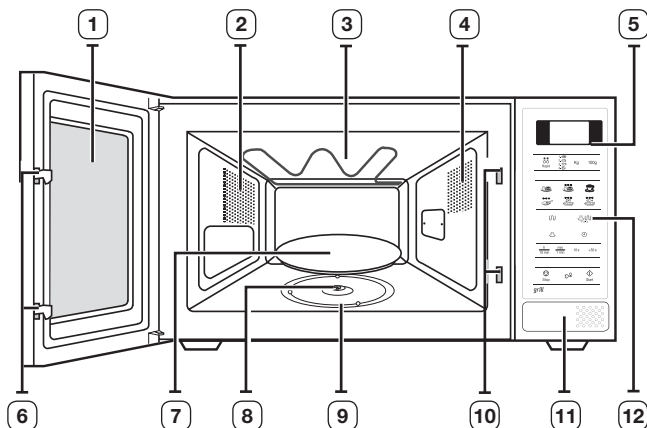
3. **Grilēšanas restītes** jānovieto uz rotējošās pamatnes.

Pielietojums: Metāla restītes var izmantot, lai grilētu vai gan ceptu, gan grilētu.



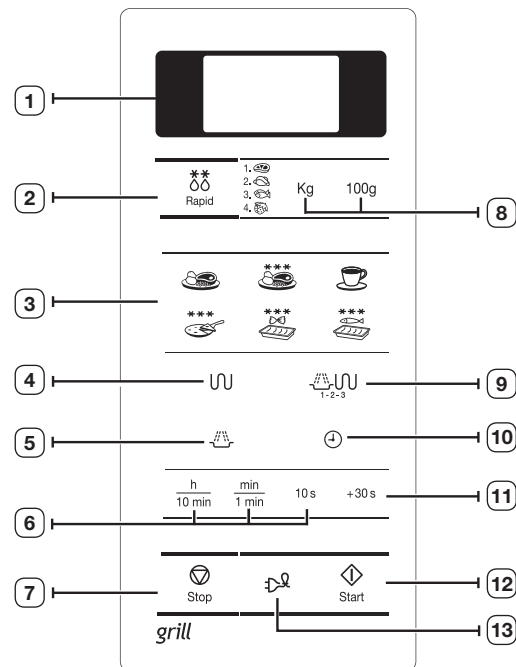
 **NELIETOJIET** mikroviļņu krāsni bez rotējošā riņķa un rotējošās pamatnes.

KRĀSNS



- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1. DURTIŅAS | 7. ROTĒJOŠĀ PAMATNE |
| 2. VENTILĀCIJAS ATVERES | 8. SAVIENOTĀJS |
| 3. GRILĒŠANA | 9. ROTĒJOŠAIS RIŅĶIS |
| 4. APGAIMOJUMS | 10. DROŠĪBAS BLOKĒŠANAS ATVERES |
| 5. DISPLEJS | 11. NOSPIEZAMA DURVJU ATVĒRŠANAS POGA |
| 6. DURTIŅU FIKSATORI | 12. VADĪBAS PANELIS |

VADĪBAS PANELIS



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. DISPLEJS | 6. LAIKA IESTATĪŠANAS POGA |
| 2. AUTOMĀTISKĀS ĀTRĀS ATKAUSĒŠANAS FUNKCIJAS ATLASE | 7. BEIGŠANAS/ATCELŠANAS POGA |
| 3. ĀTRĀS UZSILDĪŠANAS/GATAVOŠANAS FUNKCIJAS ATLASE | 8. SVARA ATLASE |
| 4. GRILĒŠANAS REŽĪMA POGA | 9. APVIENOTĀ REŽĪMA POGA |
| 5. MIKROVIĻŅU REŽĪMA POGA | 10. PULKSTEŅA IESTATĪŠANAS POGA |
| | 11. +30s POGA |
| | 12. IEDARBINĀŠANAS POGA |
| | 13. ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS POGA |

KĀ MIKROVIĻŅU KRĀSNS DARBOJAS

Mikroviļņi ir īpaši efektīvi elektromagnētiskie viļņi, kuru atbrīvotā enerģija ļauj pagatavot vai uzsildīt ēdienu, nemainot tā formu vai krāsu.

Varat izmantot mikroviļņu krāsni, lai:

- Atkausētu
- Ātri uzsildītu/Gatavotu
- Gatavotu

Gatavošanas princips.

1. Magnetrona radītie mikroviļņi tiek vienmērīgi izplatīti, ēdienam griežoties uz rotējošās pamatnes. Tādējādi ēdiens tiek pagatavots vienmērīgi.

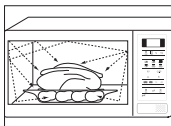
2. Ēdiens absorbē mikroviļņus līdz pat 1 collas (2,5 cm) dziļumā. Gatavošana turpinās, siltumam turpinot izplatīties ēdienā.

3. Gatavošanas laiks var atšķirties atkarībā no izmantotajiem traukiem un ēdiena īpašībām:

- Apjoma un blīvuma
- Ūdens saturs
- Sākotnējās temperatūras (sasaldēts vai nē)

☑ Tā kā ēdiena centrālā daļa tiek pagatavota, izplatoties siltumam, gatavošana turpinās arī pēc tam, kad ēdiens tiek izņemts no krāsns. Tādēļ jāņem vērā receptēs un šajā bukletā norādītais nostāvēšanās laiks, lai nodrošinātu:

- Vienmērīgu ēdiena pagatavošanu tā centrālā daļā
- Vienmērīgu ēdiena temperatūru

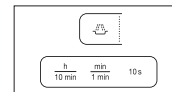


KRĀSNS PAREIZAS DARBĪBAS PĀRBAUDE

Sekojošā vienkāršā procedūra ļauj vienmēr pārbaudīt, vai krāsns darbojas pareizi. Atveriet krāsns durtiņas, nospiežot lielo pogu, kas atrodas vadības paneļa apakšējā labajā pusē.

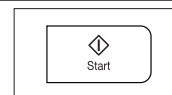
Vispirms novietojiet uz rotējošās pamatnes bļodu ar ūdeni. Tad aizveriet durtiņas.

1. Nospiediet pogu **Jaudas līmenis** un iestatiet laiku uz 4–5 minūtēm, attiecīgi nospiežot pogu **1 min.**



2. Nospiediet pogu **Iedarbināt** (▶).

Rezultāts: Krāsns karsē ūdeni 4 līdz 5 minūtes. Ūdeni vajadzētu vārīties.

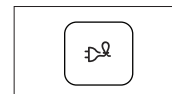


☑ Krāsni jābūt pievienotai atbilstošai kontaktligzdai. Rotējošajai pamatnei jābūt ievietotai krāsnī. Ja netiek izmantots maksimālais jaudas līmenis, ūdens uzvārīšanai var būt nepieciešams ilgāks laiks.

ENERĢIJAS TAUPĪŠANAS REŽĪMA IESTATĪŠANA

Krāsni ir enerģijas taupīšanas režīms. Šī funkcija ietaupa enerģiju, kad krāsns netiek izmantots.

- Nospiediet pogu **Enerģijas taupīšana**.
- Lai atslēgtu enerģijas taupīšanas režīmu, atveriet durtiņas, un tad displejā tiek attēlots pašreizējais laiks. Krāsns ir gatavs lietošanai.



LAIKA IESTATĪŠANA

Mikrovilņu krāsnī ir iebūvēts pulkstenis. Strāvas padeves apstākļos uz displeja tiek automātiski parādīts laiks „:0”, „88:88” vai „12:00”. Lūdzu, iestatiet pareizu laiku. Laiku var rādīt 24 vai 12 stundu formātā. Pulkstenis jāiestata:

- Pirmoreiz izmantojot mikrovilņu krāsnī
- Pēc strāvas padeves kļūdas

✎ Atcerieties atiestatīt pulksteni, pārejot uz vasaras vai ziemas laiku.

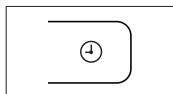
✎ Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija

Ja netiek atlasīta neviena funkcija ierīces iestatīšanas procesa laikā vai īslaicīgas apturēšanas aktivizācijas laikā, funkcija tiek atcelta un pulkstenis tiek attēlots pēc 25 minūtēm. Krāsns lampa tiks izslēgta pēc 5 minūtēm arī tad, ja durtiņas ir atvērtas.

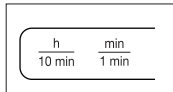
1. Lai rādītu laiku...

- 24 st. formātā
- 12 st. formātā

Vienu vai divas reizes nospiediet pogu **Pulkstenis**.

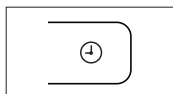


2. Iestatiet stundas ar pogu **h** un minūtes ar pogu **min**.



3. Kad tiek rādīts pareizais laiks, vēlreiz nospiediet pogu **Pulkstenis**, lai palaistu pulksteni.

Rezultāts: Laiks tiek rādīts vienmēr, kad nelietojat mikrovilņu krāsnī.



GATAVOŠANA/UZSILDĪŠANA

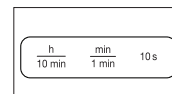
Šī procedūra izskaidro ēdiena gatavošanas un uzsildīšanas procesu. Pirms atstājat krāsnī bez uzraudzības, VIENMĒR pārbaudiet gatavošanas iestatījumus. Ievietojiet ēdiena rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Tad aizveriet durtiņas.

1. Nospiediet pogu **Jaudas līmenis**.

Rezultāts: Displejā tiek rādīts 750 W (maksimālā gatavošanas jauda): Atlasiet atbilstošo jaudas līmeni, vēlreiz nospiežot pogu **Jaudas līmenis**, līdz tiek rādīta pareizā jauda vatos. Skatiet jaudas līmeņu tabulu nākamajā lapā.



2. Atlasiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu **10 min**, **1 min** un **10 s**.

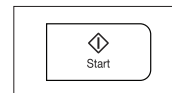


3. Nospiediet pogu **Iedarbināt** (▶).

Rezultāts: Ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

- 1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan četri pikstieni.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
- 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

✎ **Nekad** neieslēdziet tukšu mikrovilņu krāsnī.



JAUDAS LĪMENI

Varat izvēlēties kādu no norādītajiem jaudas līmeņiem.

Jaudas līmenis	Izvēde	
	MVK	GRILĒŠANA
HIGH (AUGSTS)	750 W	-
MEDIUM HIGH (VID.AUGSTS)	600 W	-
MEDIUM (VID.)	450 W	-
MEDIUM LOW (VID.ZEMS)	300 W	-
DEFROST (ATKAUSĒŠANA) (❄️)	180 W	-
LOW/KEEP WARM (ZEMS/SILT.SAGL.)	100 W	-
GRILĒŠANA	-	1100 W
COMBI I (APVIEN. 1) (🔥🍷)	600 W	1100 W
COMBI II (APVIEN. 2) (🔥🍷)	450 W	1100 W
COMBI III (APVIEN. 3) (🔥🍷)	300 W	1100 W

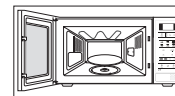
- ☑️ Atlasot lielāku jaudas līmeni, jāsaīsina gatavošanas laiks.
- ☑️ Atlasot mazāku jaudas līmeni, jāpagarina gatavošanas laiks.

GATAVOŠANAS PĀRTRAUKŠANA

Varat jebkurā brīdī pārtraukt gatavošanu, lai pārbaudītu ēdienu.

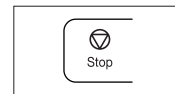
1. Lai īslaicīgi pārtrauktu;
atveriet durvis.

Rezultāts: Gatavošana tiek pārtraukta.
Lai turpinātu gatavošanu, neaizveriet durvis un vēlreiz nospiediet pogu **Iedarbināt** (▶️).



2. Lai apstādinātu pavisam,
nospiediet pogu **Beigt** (⏏️).

Rezultāts: Gatavošana tiek pārtraukta.
Lai atceltu visus gatavošanas iestatījumus, vēlreiz nospiediet pogu **Beigt** (⏏️).



- ☑️ Varat arī pirms gatavošanas uzsākšanas atcelt jebkuru iestatījumu, vienkārši nospiežot pogu **Beigt** (⏏️).

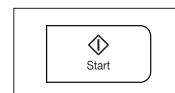
GATAVOŠANAS LAIKA PIELĀGOŠANA

Gatavošanas laiku varat pagarināt, nospiežot pogu +30 s vienreiz par katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.

1. Nospiediet pogu **+30 s** vienreiz par katrām 30 sekundēm, kuras vēlaties pievienot.



2. Nospiediet pogu **Iedarbināt** (▶️).



ĀTRĀS UZSILDĪŠANAS/GATAVOŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Izmantojot ātrās uzsildīšanas funkciju, gatavošanas laiks tiek iestatīts automātiski. Varat pielāgot porciju skaitu, attiecīgi nospiežot Ātrās uzsildīšanas pogu. Novietojiet ēdiena rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durvīņas.

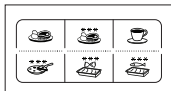
Atbilstoši vēlmēm nospiediet pogu **Ātrā uzsildīšana/gatavošana**.

Rezultāts: Nospiediet pogu **ledarbināt** (◊), lai sāktu gatavošanu. Kad gatavošana pabeigta:

- 1) Atskanēs četri pikstieni.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
- 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Piemērs: Lai uzsildītu vienu krūzi kafijas, vienreiz nospiediet pogu **Dzērieni**. Sīkāku informāciju skatiet nākamajā lapā redzamajā tabulā.

 Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošas sastāvdaļas.



ĀTRĀS UZSILDĪŠANAS/GATAVOŠANAS IESTATĪJUMI

Šajā tabulā norādītas 6 automātiskas uzsildīšanas/gatavošanas programmas, apjomi, nostāvēšanās laiki un atbilstoši ieteikumi.

Ēdiens/Poga	Porcijas lielums	Nostāvēšanās laiks	Ieteikumi
Saldētas gatavās maltītes (atdesētas) 	300-350 g 400-450 g	3 min.	Uzlieciet uz keramiska šķīvja un pārklājiet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Šī programma ir piemērota 3 komponentu maltītēm (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām — kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem).

Ēdiens/Poga	Porcijas lielums	Nostāvēšanās laiks	Ieteikumi
Dzērieni (kafija, piens, tēja, ūdens istabas temperatūrā) 	150 ml (1 krūzīte) 250 ml (1 krūze)	1-2 min.	Ielejiet keramikas krūzītē un sildiet neapsedzot. Novietojiet krūzīti (150 ml) vai krūzi (250 ml) rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Uzmanīgi samaisiet pirms un pēc nostāvēšanās laika.
Gatavās maltītes (sasaldētas) 	300-350 g 400-450 g	4 min.	Pārbaudiet, vai saldētas gatavās maltītes trauks ir piemērots izmantošanas mikroviļņu krāsnī. Noņemiet iepakojuma plēvi. Novietojiet saldētu gatavo maltīti krāsns centrā. Šī programma ir piemērota saldētām gatavām maltītēm no 3 sastāvdaļām (piem., gaļai ar mērci, dārzeņiem un piedevām — kartupeļiem, rīsiem vai makaroniem).
Saldēts zivs sacēpums (sasaldētas) 	200 g 400 g	2-3 min.	Ievietojiet saldēto zivs sacēpumu atbilstoša izmēra stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku un restītēm. Šī programma ir piemērota saldētiem gataviem produktiem, kuru sastāvā ir zivs fileja ar dārzeņu un mērces garnējumu.
Saldēts mini pirāgs/mini pica (sasaldētas) 	150 g (4-6 gab.) 250 g (7-9 gab.)	-	Vienmērīgi novietojiet saldētos mini pirāgus vai mini picas uz restītēm.
Saldēts pastas sacēpums (sasaldētas) 	200 g 400 g	2-3 min.	Ievietojiet saldēto pastas sacēpumu atbilstoša izmēra stikla Pyrex traukā. Novietojiet trauku un restītēm. Šī programma ir piemērota saldētiem pastas sacēpumiem, piemēram, lazanjai, kaneloni vai makaroniem.

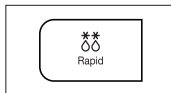
AUTOMĀTISKAS ĀTRĀS ATKAUSĒŠANAS FUNKCIJAS IZMANTOŠANA

Automātiskās ātrās atkausēšanas funkcija ļauj atkausēt gaļu, mājputnu gaļu un zivju gaļu. Atkausēšanas laiks un jaudas līmenis ir iestatīti automātiski. Jums tikai jāatlasa programma un svars.

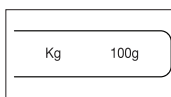
 Izmantojiet tikai pret mikroviļņiem drošus traukus.

Ievietojiet saldēto ēdienu rotējošās pamatnes centrālajā daļā un aizveriet durktnas.

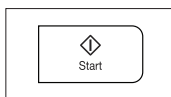
1. Atlasiet ēdiena veidu, vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Ātrā atkausēšana** (⚡). (Sīkāku informāciju skatiet nākamajā lapā redzamajā tabulā.)



2. Atlasiet ēdiena svaru, nospiežot pogas **kg** un **100 g**. Maksimālais iestatāmais svars ir 1500 g.



3. Nospiediet pogu **ledarbināt** (◊).



Rezultāts:

- Sākas atkausēšana.
- Atkausēšanas vidū atskan signāls, lai atgādinātu apgriezt ēdienu uz otru pusi.
- Lai pabeigtu atkausēšanu, vēlreiz nospiediet pogu **ledarbināt** (◊).

 Ēdiena atkausēšanu var veikt arī manuāli. Lai to darītu, atlasiet mikroviļņu gatavošanas/uzsildīšanas funkciju ar jaudas līmeni 180 W. Plašāku informāciju skatiet 15. lpp., sadaļā „Gatavošana/Uzsildīšana”.

AUTOMĀTISKĀS ĀTRĀS ATKAUSĒŠANAS IESTATĪJUMI

Šajā tabulā norādītas dažādās automātiskās ātrās atkausēšanas programmas, apjomi, nostāvēšanas laiki un atbilstoši ieteikumi.

Pirms atkausēšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus. Novietojiet liellopu, mājputnu, zivs gaļu un augļus/ogas uz keramiska trauka.

Kods	Pārtikas produkts	Porcija	Nostāvēšanas laiks	Ieteikumi
1	Gaļa 	200-1500 g	20-90 min.	Aizsargājiet malas ar alumīnija foliju. Apgrieziet gaļu, kad atskan pikstiens. Šī programma ir piemērota liellopa gaļai, jēra gaļai, cūkgaļai, steikiem, karbonādēm un maltajai gaļai.
2	Mājputnu gaļa 	200-1500 g	20-90 min.	Pārklājiet kāju un spārnu galus ar alumīnija foliju. Apgrieziet mājputnu gaļu, kad atskan pikstiens. Šī programma ir piemērota veselai vistai un vistas daļām.
3	Zivis 	200-1500 g	20-80 min.	Pārklājiet veselās zivs asti ar alumīnija foliju. Apgrieziet zivi, kad atskan pikstiens. Šī programma ir piemērota veselām zivīm un zivju filejai.
4	Augļi/Ogas 	100-600 g	5-20 min.	Vienmērīgi izkārtējiet augļus uz sekla stikla trauka. Šī programma ir piemērota visa veida augļiem.

 Ja vēlaties manuāli atkausēt ēdienu, atlasiet manuālas atkausēšanas funkciju ar jaudas līmeni 180 W. Plašāku informāciju par manuālu atkausēšanu un atkausēšanas laiku skatiet 27. lpp.

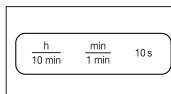
GRILĒŠANA

Grīls ļauj ātri sildīt un apbrūnināt ēdienu, neizmantojot mikroviļņus. Šim nolūkam mikroviļņu krāsns komplektācijā ir iekļautas grilēšanas restītes.

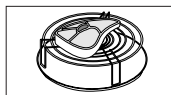
1. Uzkaršējiet grīlu līdz norādītajai temperatūrai, nospiežot pogu **Grilēšana**, laika iestatījuma pogu (**10 min**, **1 min** un **10 s**) un pogu **Iedarbināt**.



2. Atveriet durkņas un novietojiet ēdienu uz restītēm.



3. Ievietojiet ēdienu krāsnī uz restītēm. Nospiediet pogu **Grilēšana**. Iestatiet gatavošanas laiku, nospiežot pogu **10 min**, **1 min** un **10 s**. (Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.)



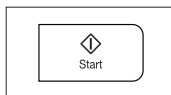
4. Nospiediet pogu **Iedarbināt** (◊).

Rezultāts: Ieslēdzās krāsns apgaismojums, un rotējošā pamatne sāk griezties.

- 1) Sākas gatavošana, un, kad ēdiens ir gatavs, atskan četri pikstieni.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
- 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Neuztraucieties, ja krāsns izslēdzas grilēšanas laikā. Šī sistēma ir aprīkota ar īpašu funkciju, kas neļauj krāsnij pārkarst.

Vienmēr izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties traukiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti.



MIKROVIĻŅU UN GRILĒŠANAS APVIEŅOJUMS

Varat apvienot gatavošanu ar mikroviļņiem un grilēšanu, lai vienlaicīgi ātri sildītu un apbrūninātu ēdienu.

VIENMĒR izmantojiet traukus, kas ir droši mikroviļņiem un kurus var likt krāsnī. Stikla vai keramikas trauki ir ideāli piemēroti, jo tie ļauj mikroviļņiem iekļūt ēdienā vienmērīgi no visām pusēm.

VIENMĒR izmantojiet virtuves cimdus, pieskaroties traukiem krāsnī, jo tie būs ļoti karsti.

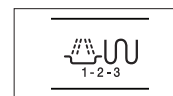
1. Atveriet krāsns durkņas, nospiežot lielo pogu, kas atrodas vadības paneļa apakšējā labajā pusē. Ievietojiet ēdienu krāsnī uz restītēm un restītes uz rotējošās pamatnes. Aizveriet durkņas.



2. Nospiediet pogu **Apvien.**

Rezultāts: Displejā tiek rādīts:

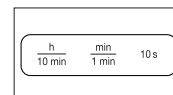
Apvien. (mikroviļņu un grila režīms)
600 W (izvades jauda)



Atlasiet piemēroto **jaudas līmeni**, atkārtoti nospiežot pogu **Apvien.**, līdz tiek rādīts atbilstošais jaudas līmenis.

Grilēšanas temperatūru iestatīt nevar.

3. Atlasiet gatavošanas laiku, nospiežot pogas **10 min**, **1 min** un **10 s**. Maksimālais gatavošanas laiks ir 60 minūtes.

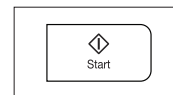
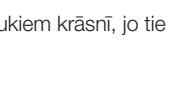


4. Nospiediet pogu **Iedarbināt** (◊).

Rezultāts: Sākas apvienotā gatavošana. Kad gatavošana pabeigta.

- 1) Atskanēs četri pikstieni.
- 2) Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
- 3) Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.

Maksimālā mikroviļņu jauda apvienotajam mikroviļņu un grilēšanas režīmam ir 600 W.



VAIRĀKU POSMU GATAVOŠANA

Mikroviļņu krāsni var iestatīt, lai tā gatavotu ēdienu līdz pat trīs posmos.

Piemērs: Jūs vēlaties atsaldēt ēdienu un pagatavot to, neveicot krāsns atiestatīšanu pēc katra gatavošanas posma. Jūs varat atsaldēt un pagatavot 500 g zivs trīs posmos:

- Atkausēšana
- I. gatavošanas posms
- II. gatavošanas posms

☑ Varat iestatīt divu vai trīs posmu gatavošanu. Ja iestatīsiet trīs posmu gatavošanu, pirmajam posmam obligāti jābūt atkausēšanai.

Nospiediet pogu (◊), līdz nav sācies beigu posms.

1. Vienu vai vairākas reizes nospiediet pogu

Ātrā atkausēšana (**).



2. Izvēlieties svaru, attiecīgi nospiežot pogas **kg** un **100 g** (piemērā norādīti 500 g).

Kg 100g

3. Nospiediet pogu **Jaudas līmenis**.

Mikroviļņu režīms (I) :

☑ ; ja nepieciešams, iestatiet jaudas līmeni, vēlreiz vienu vai vairākas reizes nospiežot pogu **Jaudas līmenis**. (piemērā norādīti 600 W)



4. Atlasiet gatavošanas laiku, attiecīgi nospiežot pogas **10 min**, **1 min** un **10 s** (piemērā norādītas 4 minūtes).

h min 10 min 1 min 10 s

5. Nospiediet pogu **Grilēšana**.

Grilēšanas režīms (II):



6. Atlasiet gatavošanas laiku, attiecīgi nospiežot pogas **10 min**, **1 min** un **10 s** (piemērā norādītas 5 minūtes).

(Maksimālais grilēšanas laiks ir 60 minūtes.)

h min 10 min 1 min 10 s

7. Nospiediet pogu **Iedarbināt** (◊).

Rezultāts:

Visi trīs režīmi [atkausēšana un gatavošana (I, II)] tiek atlasīti viens pēc otra. Atkarībā no atlasītā atkausēšanas režīma, atkausēšanas vidū var atskanēt signāls, lai atgādinātu apgriezt ēdienu uz otru pusi. Kad gatavošana beigsies, atskanēs četri pīkstieni.

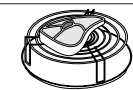
- Beigu atgādinājuma signāls atskanēs 3 reizes (reizi minūtē).
- Atkal tiks rādīts pašreizējais laiks.



PAPILDPIEDERUMU IZVĒLE

Izmantojiet pret mikroviļņiem drošus piederumus, neizmantojiet plastmasas iepakojumus un traukus, papīra krūzes, dvieļus utt.

Ja vēlaties atlasīt apvienotās gatavošanas režīmu (grilēšana un mikroviļņi), izmantojiet tikai traukus, kas ir droši mikroviļņiem un kurus var likt krāsnī.



- ☑ Plašāku informāciju par piemērotiem traukiem un piederumiem skatiet 21. lpp., sadaļā „Trauku vadlīnijas”.



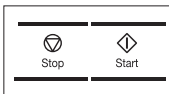
SIGNALIZĀCIJAS IZSLĒGŠANA

Signalizāciju var izslēgt jebkurā brīdī.

1. Vienlaikus nospiediet pogas **Beigt** (⏏) un **Iedarbināt** (⏏).

Rezultāts: Mikroviļņu krāsns signalizācija netiks iedarbināta ik reizi, kad nospiežat pogu.

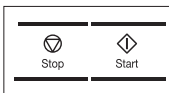
OFF



2. Lai atkal ieslēgtu signalizāciju, vienlaikus nospiediet pogas **Beigt** (⏏) un **Iedarbināt** (⏏).

Rezultāts: Mikroviļņu krāsns atkal strādā ar ieslēgtu signalizāciju.

ON



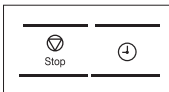
MIKROVIĻŅU KRĀSNS PIEKĻUVES BLOKĒŠANA

Mikroviļņu krāsns ir aprīkota ar īpašu bērnu drošības programmu, kas ļauj bloķēt mikroviļņu krāsni, lai bērni vai citas personas, kas nepārzina tās lietošanu, nevarētu to nejauši ieslēgt.

Mikroviļņu krāsni var bloķēt jebkurā brīdī.

1. Vienlaikus nospiediet pogas **Beigt** (⏏) un **Pulkstenis**.

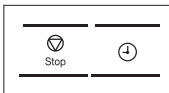
Rezultāts: Mikroviļņu krāsns ir bloķēta (nevar atlasīt nevienu funkciju).



2. Lai atbloķētu mikroviļņu krāsni, vēlreiz vienlaikus nospiediet pogas **Beigt** (⏏) un **Pulkstenis**.

Rezultāts: Mikroviļņu krāsni var lietot kā parasti.

L



TRAUKU LIETOŠANAS NORĀDES

Lai mikroviļņu krāsnī gatavotu ēdienu, jānodrošina iespēja mikroviļņiem iekļūt ēdienā tā, lai tos neatstarotu vai neabsorbētu izmantotais šķīvis. Tāpēc jāpievērš uzmanība trauku izvēlei. Ja trauki ir apzīmēti kā droši lietošanai mikroviļņu krāsnī, uztraukumam nav pamata. Tālāk esošajā tabulā norādīt dažādi trauku veidi un tas, vai un kā tie lietojami mikroviļņu krāsnī.

Trauki	Piemēroti mikroviļņiem	Komentāri
Alumīnija folija	✓ X	Var lietot nelielos daudzumos, lai aizsargātu atsevišķas zonas no piedegšanas. Ja folija atrodas pārāk tuvu mikroviļņu krāsns sienīgai vai ir lietota pārāk lielā daudzumā, var rasties dzirksteļošana.
Apbrūnīšanas šķīvis	✓	Sildīt ne ilgāk kā astoņas minūtes.
Porcelāns un keramikas izstrādājumi	✓	Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi.
Vienreizējas lietošanas poliestera kartona šķīvi	✓	Šāda veida šķīvjos ir iepakoti atsevišķi saldēti ēdieni.
Ātro uzkožu iepakojums		
• Polistirola krūzītes	✓	Var izmantot ēdiena sildīšanai. Pārļieka karsēšana var izraisīt polistirola izkušanu.
• Papīra maisiņi vai avižpapīrs	X	Vai aizdegies.
• Otrreizējas pārstrādes papīrs vai metāla rotājumi	X	Var izraisīt dzirksteļošana.
Stikla trauki		
• Karstumizturīgi trauki	✓	Var lietot, izņemot traukus ar metāla dekorējumu.



Trauki	Piemēroti mikroviļņiem	Komentāri
Plāna stikla trauki	✓	Var izmantot ēdiena vai šķidrumu sildīšanai. Plāns stikls var saplīst vai saplaisāt, ja to strauji uzkaršē.
Stikla burkas	✓	Jānoņem vāciņš. Piemērotas tikai karsēšanai.
Metāls - Šķīvji - Saldēšanas maisiņu stiprinājumi	✗ ✗	Var izraisīt dzirksteļošanu vai ugunsgrēku.
Papīrs - Šķīvji, krūzes, salvetes un virtuves dvieļi - Otrreizējās pārstrādes papīrs	✓ ✗	- Īslaicīgai gatavošanai un sildīšanai. Piemēroti arī liekā mitruma uzsūkšanai. - Var izraisīt dzirksteļošanu.
Plastmasa - Tvertnes - Pārtikas plēve - Saldēšanas maisiņi	✓ ✓ ✓ ✗	- Īpaši piemērota ir karstumizturīga termoplastmasa. Cītu veidu plastmasa augstā temperatūrā var deformēties vai zaudēt krāsu. Nedrīkst lietot melnāna plastmasu. - Var izmantot mitruma saglabāšanai. Nedrīkst pieskarties ēdienam. Noņemot plēvi jāuzmanās no karstā tvaika. - Tikai tādi, kurus atļauts vārīt vai izmantot krāsnī. Nedrīkst būt gaisa necaurlaidīgi. Ja nepieciešams, izveidojiet caurumiņus, izmantojot dakšiņu.
Ietaukots vai taukus neuzsūcošs papīrs	✓	Var izmantot mitruma saglabāšanai un šļakatu novēršanai.

✓ : Ieteicams
 ✓✗ : Lietot uzmanīgi
 ✗ : Nedrošs

ĒDIENA GATAVOŠANAS NORĀDES

MIKROVIĻŅI

Mikroviļņu enerģija patiešām iekļūst ēdienā, un to piesaista un absorbē ēdienā esošais ūdens, tauki un cukurs. Mikroviļņi liek strauji kustēties ēdienā esošajām molekulām. Šo molekulu straujā kustība izraisa frikciju un rezultējošais karstums tiek izmantots ēdiena gatavošanai.

ĒDIENA GATAVOŠANA

Trauki ēdiena gatavošanai, izmantojot mikroviļņus:

traukiem jābūt tādiem, lai mikroviļņu enerģija varētu caur tiem izkļūt ar maksimālu atdevi. Mikroviļņus atstaro metāls, piemēram, nerūsējošais tērauds, alumīnijs un varš, savukārt tie var izkļūt cauri keramikai, stiklam, porcelānam un plastmasai, kā arī papīram un kokam. Tāpēc pārtiku nekādā gadījumā nedrīkst gatavot metāla tvertnēs.

Ēdiens, kas ir piemērots gatavošanai mikroviļņu krāsnī:

mikroviļņu krāsnī var gatavot dažāda veida ēdienus, tostarp svaigus vai saldētus dārzeņus, augļus, makaronus, rīsus, graudaugus, pupiņas, zivis un gaļu. Mikroviļņu krāsnī var pagatavot arī mērces, olu krēmus, zupas, tvaicētus pudiņus, konservus un čatniņus. Principā mikroviļņu krāsnis ir lieliski piemērota jebkāda veida ēdiena pagatavošanai, ko var pagatavot uz plīts. Piemēram, var kausēt sviestu vai šokolādi (skaties sadaļu ar ieteikumiem, metodēm un padomiem).

Aplāšana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā ir ļoti svarīgi apsegt ēdiena, jo iztvaikojot ūdens palielina tvaika daudzumu un veicina gatavošanas procesu. Pārtiku var apsegt dažādos veidos: piemēram, ar keramikas šķīvi, plastmasas vāku vai mikroviļņiem piemērotu pārtikas plēvi.

Nostāvēšanās laiks

Kad ēdiens ir pagatavots, svarīgi ļaut tam nostāvēties, lai ēdienā izlīdzinātos temperatūra.

Saldētu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu pyrex stikla trauku ar vāku. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā — skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Divreiz apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet, kad ēdiens ir pagatavots. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Aplāģiet ēdienu nostāvēšanās laikā.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Spināti	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Brokoļi	300 g	600 W	10-11	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Zirņi	300 g	600 W	8-9	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Zaļie zirņi	300 g	600 W	10-11	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Jaukti dārzeņi (burkāni/ pupiņas/ kukurūza)	300 g	600 W	9-10	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.
Jaukti dārzeņi (ķīnas gaumē)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Pievienot 15 ml (1 ēdamkaroti) auksta ūdens.

Norādes rīsu un makaronu pagatavošanai

Rīsi: izmantojiet lielu pyrex stikla trauku ar vāku — gatavošanas laikā rīsa apjoms divkāršojas. Gatavojiet apsegtu. Pēc gatavošanas apmaisiet pirms nostāvēšanās laika sākuma un pievienojiet sāli vai zaļumus un sviestu. Piezīme: pēc gatavošanas laika beigām rīsi var nebūt uzsūkuši visu ūdeni.

Makaroni: izmantojiet lielu pyrex stikla trauku. Pievienojiet vārošu ūdeni, šķipsniņu sāls un kārtīgi apmaisiet. Gatavojiet neapsegtu. Gatavošanas laikā un pēc tās ik pa laikam apmaisiet. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu un pēc tam rūpīgi nosusiniet.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Baltie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250 g	750 W	17-18	5	Pievienot 500 ml auksta ūdens.
Brūnie rīsi (apstrādāti ar tvaiku)	250 g	750 W	22-23	5	Pievienot 500 ml auksta ūdens.
Brūnie rīsi	250 g	750 W	22-23	10	Pievienot 600 ml auksta ūdens.
Jauktie rīsi (rīsi + savvaļas rīsi)	250 g	750 W	18-19	5	Pievienot 500 ml auksta ūdens.
Jauktie graudaugi (rīsi + graudaugi)	250 g	750 W	19-20	5	Pievienot 400 ml auksta ūdens.
Makaroni	250 g	750 W	11-12	5	Pievienot 1000 ml auksta ūdens.

Svaigu dārzeņu gatavošanas norādes

Izmantojiet piemērotu pyrex stikla trauku ar vāku. Ja nav norādīts cits ūdens daudzums (skat. tabulā), uz katriem 250 g pievienojiet 30–45 ml (2–3 ēdamkarotes) auksta ūdens. Gatavojiet apsegtu minimālā ilgumā — skatiet tabulu. Turpiniet gatavošanu, lai iegūtu vēlamo rezultātu. Vienu reizi apmaisiet gatavošanas laikā un vienu reizi apmaisiet pēc gatavošanas. Kad ēdiens ir pagatavots, pievienojiet sāli, zaļumus vai sviestu. Nostāvēšanās laikā turiet apsegtu 3 minūtes.

Padoms: sagrieziet svaigos dārzeņus vienāda lieluma gabalos. Jo mazākos gabaliņos tos sagriežīsiet, jo ātrāk tie būs gatavi.

Svaigi dārzeņu gatavošanai jāizmanto pilna apmēra mikroviļņu strāva (750 W).

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Brokoļi	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Izkārtējiet ar stumbriem uz centru.
Brišeles kāposti	250 g	6½-7½	3	Pievienot 60–75 ml (5–6 ēdamkarotes) ūdens.
Burkāni	250 g	5-6	3	Sagrieziet burkānus vienāda izmēra šķēlītēs.
Puķkāposti	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Sagatavojiet vienāda lieluma galviņas. Lielāka izmēra galviņas pārgrieziet uz pusēm. Izkārtējiet ar stumbriem uz centru.
Kabači	250 g	4-4½	3	Sagrieziet šķēlēs. Pievienojiet 30 ml (2 ēdamkarotes) ūdens vai naža galu sviesta. Gatavojiet, līdz kabcis ir nedaudz mīksts.
Baklažāni	250 g	4½-5	3	Sagrieziet nelielās šķēlēs un aplaistiet ar 1 ēdamkaroti citrona sulas.
Puravi	250 g	5-5½	3	Sagrieziet biežās šķēlēs.

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Sēnes	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Sagatavojiet nelielas veselas vai sagrieztas sēnes. Nepievienojiet ūdeni. Aplaistiet ar citrona sulu. Pievienojiet sāli un piparus. Pirms pasniegšanas apžāvējiet.
Sīpoli	250 g	5-6	3	Sagrieziet ripiņās vai uz pusēm. Pievienojiet tikai 15 ml (1 ēdamkaroti) ūdens.
Pipari	250 g	4½-5	3	Sagrieziet nelielās šķēlītēs.
Kartupeļi	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Nosveriet nomizotos kartupeļus un sagrieziet vienāda lieluma gabalos uz pusēm vai ceturtdaļām.
Kolrābis	250 g	5-5½	3	Sagrieziet nelielos kubiciņos.



UZSILDĪŠANA

Mikrovilņu krāsnī var uzsildīt ēdienu ātrāk nekā parastajās krāsnīs. Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus. Tabulā norādītie laiki attiecas uz šķidrumiem istabas temperatūrā aptuveni no +18°C līdz +20°C vai uz atdzesētiem pārtikas produktiem temperatūrā no +5°C līdz +7°C.

Kārtošana un apklāšana

Izvairieties no liela apmēra vienumu, piemēram, cepeša gurna gabala, sildīšanas, jo tie bieži piedeg un kļūst sausi pirms karstums nokļūst to centrā. Ieteicams sildīt mazāka lieluma vienumus.

Strāvas līmeņi un apmaišana

Atsevišķus pārtikas produktus var sildīt, izmantojot 750 W strāvas līmeni, savukārt citus — izmantojot 600 W, 450 W vai pat 300 W strāvas līmeni. Norādes skatiet tabulās. Principā, ja pārtikas produktus, kas ir maigi vai ir lielos apjomos, vai arī uzsilst ļoti ātri (piemēram, sasmalcinātus pildījumus) ieteicams sildīt, izmantojot zemāku strāvas līmeni.

Lai sasniegtu labākus rezultātus, kārtīgi apmaisiet pārtikas produktus vai apgrieziet tos uz otru pusi. Ja iespējams, apmaisiet pirms pasniegšanas. Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Lai novērstu šķidrumu strauju uzvīšanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās. Nostāvēšanas laikā turiet mikrovilņu krāsnī. Ieteicams šķidrumos ievietot plastmasas karoti vai stikla nūjiņu. Izvairieties no pārtikas produktu pārkarsēšanas (kas nozīmē to sabojāšanu). Ieteicams norādīt zemāku gatavošanas laiku un, ja nepieciešams, noteikt papildu karsēšanas laiku.

Karsēšanas un nostāvēšanas laiks

Pirmajā ēdiena sildīšanas reizē ieteicams pierakstīt patērēto laiku, lai to ielāgotu nākamajām reizēm.

Vienmēr pārļiecinieties, vai uzsildītais ēdiens ir viscaur karsts.

Pēc uzsildīšanas ļaujiet ēdienam īsu brīdi nostāvēties, lai izlīdzinās tā temperatūra. Ieteicamais nostāvēšanās laiks pēc uzsildīšanas ir 2–4 minūtes, ja vien tabulā nav norādīts citādi.

Īpaša rūpība jāievēro, karsējot šķidrumus un bērnu pārtiku. Skatiet arī sadaļu ar drošības instrukcijām.

ŠĶIDRUMU SILDĪŠANA

Pēc mikrovilņu krāsns izslēgšanas vienmēr ļaujiet šķidrumiem nostāvēties vismaz 20 sekundes, lai varētu izlīdzināties temperatūra. Sildīšanas laikā samaisiet šķidrumu, ja nepieciešams, un VIENMĒR samaisiet to pēc sildīšanas. Lai novērstu strauju uzvīšanu un iespējamu applaucēšanos, apmaisiet pirms karsēšanas, karsēšanas laikā un pēc tās.

BĒRNU PĀRTIKAS SILDĪŠANA

BĒRNU PĀRTIKA: izlieciet bērnu pārtiku dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet! Pirms pasniegšanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes. Vēlreiz apmaisiet un pārbaudiet temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: 30–40°C.

PIENS MAZULIM: ielejiet pienu sterilizētā stikla pudelītē. Sildiet neapsedzot. Bērnu pudelīti nekādā gadījumā nedrīkst sildīt ar uzliktu knupīti, jo pudelīte var sasprāgt, ja to pārkarsē. Kārtīgi sakratiet pudelīti pirms nostāvēšanās laika un vēlreiz sakratiet pirms pasniegšanas! Vienmēr pirms pasniegšanas mazulim rūpīgi pārbaudiet piena vai pārtikas temperatūru. Ieteicamā pasniegšanas temperatūra: apt. 37 °C.

PIEZĪMES.

mazuļu pārtika īpaši rūpīgi jāpārbauda pirms pasniegšanas, lai novērstu apdegumus.

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.



Šķidrumu un pārtikas produktu sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanas laiks (min.)	Norādes
Dzērieni (kafija, tēja un ūdens)	150 ml (1 krūzīte) 250 ml (1 krūze)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Ielejiet krūzēs un sildiet neapsedzot: Novietojiet tasi/krūzi rotējošās pamatnes centrālajā daļā. Nostāvēšanas laikā turiet mikroviļņu krāsnī un rūpīgi apmaisiet.
Zupa (atdzesēta)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Ielejiet dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet. Vēlreiz apmaisiet pirms pasniegšanas.
Sautējums (atdzesēts)	350 g	600 W	5-6	2-3	Izlieciet sautējumu dziļā keramikas traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanas laika un pirms pasniegšanas.
Makaroni ar mērci (auksts)	350 g	600 W	4-5	3	Ievietojiet makaronus (piem., spageti vai olu nūdeles) seklā keramikas šķīvī. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pirms pasniegšanas samaisiet.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks (min.)	Nostāvēšanas laiks (min.)	Norādes
Pildīti makaroni ar mērci (auksts)	350 g	600 W	4½-5½	3	Ievietojiet pildītos makaronus (piem., ravioli vai tortellini) dziļā keramikas šķīvī. Uzlieciet plastmasas vāku. Sildīšanas laikā ik pa laikam apmaisiet, un vēlreiz apmaisiet pirms nostāvēšanas laika un pirms pasniegšanas.
Maltīte uz šķīvja (auksta)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Novietojiet maltīti ar 2-3 aukstām sastāvdaļām uz keramikas šķīvja. Apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi.
Saldēta gatavā maltīte	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Novietojiet mikroviļņiem drošu šķīvi ar saldētu gatavo maltīti (-18 °C) uz rotējošās pamatnes. Sadurkstiet iepakojuma plēvi vai apsedziet ar mikroviļņu pārtikas plēvi. Pēc uzsildīšanas nostādiniet 4 minūtes.

Mazuļu pārtikas un piena sildīšana

Norādēm izmantojiet tālāk iekļautajā tabulā norādītos strāvas līmeņus un uzsildīšanas laikus.

Pārtikas produkts	Porcija	Jauda	Laiks	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Mazuļu pārtika (dārzeņi + gaļa)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Izlieciet dziļā keramikas traukā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.
Mazuļu putra (graudaugi + piens + augļi)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Izlieciet dziļā keramikas traukā. Gatavojiet apsegtu. Pēc pagatavošanas laika beigām apmaisiet. Nostāvēšanās laiks 2-3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi apmaisiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.
Piens mazulim	100 ml 200 ml	300 W	30–40 sek. 1 min. – 1 min. 10 sek.	2-3	Kārtīgi apmaisiet vai sakratiet un ielejiet sterilizētā stikla pudelītē. Novietojiet rotējošās virsmas centrā. Gatavojiet neapsegtu. Kārtīgi sakratiet un ļaujiet nostāvēties vismaz 3 minūtes. Pirms pasniegšanas kārtīgi sakratiet un rūpīgi pārbaudiet temperatūru.

ATKAUSĒŠANA

Mikrovīļņi ir lieliski piemēroti pārtikas produktu atkausēšanai. Mikrovīļņi maigi atkausē sasaldētos pārtikas produktus īsā laika posmā. Tā ir lieliska priekšrocība, ja pēkšņi ierodas negaidīti viesi.

Saldēta mājputnu gaļa pirms gatavošanas ir pilnībā jāatkausē. Izņemiet visas metāla auklas un noņemiet tai visus iesaiņojuma materiālus, lai atkausētais šķidrums tiktu novadīts.

Ievietojiet saldēto pārtikas produktu traukā bez vāciņa. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet to, nolejiet visu lieko šķidrumu un izņemiet visas kidas, tiklīdz tas ir iespējams.

Laiku pa laikam pārbaudiet pārtikas produktu, lai pārliecinātos, vai tas nekļūst silts.

Ja atkausēšanas laikā saldētā pārtikas produkta mazākās un plānākās daļas sākt silt, tās var apklāt ar maziem alumīnija folijas gabaliņiem.

Ja mājputnu gaļa sākt silt no ārpuses, pārtrauciet atkausēšanu un ļaujiet tai nostāvēties 20 minūtes pirms turpināšanas.

Lai zivs, gaļa un mājputnu gaļa tiktu atkausēta pilnībā, ļaujiet tai nostāvēties. Nostāvēšanās laiks pilnīgai atkušanai būs atkarīgs no atkausējamā produkta daudzuma. Lūdzu, skatiet tālāk ietverto tabulu.

Padoms: plāni pārtikas produkti atkūst labāk nekā biezi, un mazākiem apjomiem ir nepieciešams īsāks atkausēšanas laiks nekā lieliem apjomiem. Paturiet šo padomu prātā, saldējot un atkausējot pārtikas produktus.

Saldētu pārtikas produktu atkausēšanai ar temperatūru aptuveni no -18 līdz -20 °C atsaucei izmantojiet tālāk ietverto tabulu.

Visi saldētie pārtikas produkti ir jāatkausē, izmantojot atkausēšanas jaudas līmeni (180 W).

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Gaļa				
Maltā liellopu gaļa	500 g	10-12	5-20	levietojiet gaļu seklā keramikas šķīvī. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrīziet.
Cūkgaļas steiki	250 g	7-8		
Mājputnu gaļa				
Vistu gabaliņi	500 g (2 gab.)	12-14	15-40	Vispirms novietojiet vistu gabaliņus ar ādu uz leju, bet veselu vistu novietojiet ar krūtiņu uz leju uz sekla keramikas šķīvja. Apsedziet plānākās daļas, piemēram, spārniņus un kājiņas, ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrīziet.
Vesela vista	1000 g	25-28		
Zivis				
Zivju filejas	250 g (2 gab.) 400 g (4 gab.)	6-7 11-13	5-20	levietojiet saldēto zivi sekla keramikas trauka vidusdaļā. Izkārtējiet plānākās daļas zem biezākajām daļām. Plānākās daļas apsedziet ar alumīnija foliju. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrīziet.
Augļi				
Ogas	250 g	6-7	5-10	Izkārtējiet augļus uz sekla un apaļa stikla šķīvja (ar lielu diametru).
Maize				

Pārtikas produkts	Porcija	Laiks (min.)	Nostāvēšanās laiks (min.)	Norādes
Maizītes (katra aptuveni 50 g)	2 gab. 4 gab.	1½-2 3-4	5-10	Izkārtējiet maizītes aplī vai maizi horizontāli uz cepampapīra grozāmā šķīvja vidusdaļā. Kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrīziet.
Grauzdiņš/ sendvičs	250 g	4-5		
Vācu maize (kviešu un rudzu milti)	500 g	8-10		

GRILĒŠANA

Grila sildelementi atrodas krāsns atvērums griestos. Tie darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošās pamatnes griešanās laikā pārtikas produkti tiek vienmērīgi apbrūnināti. Uzkarsējot grilu 2-3 minūtes, pārtikas produkti tiks apbrūnināti ātrāk.

Grilēšanai piemērotie trauki:

tiem ir jābūt ugunsdrošiem, un tiem var būt metāla detaļas. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Grilēšanai piemēroti pārtikas produkti:

karbonādes, desas, steiki, hamburgeri, bekona un šķiņķa šķēles, plānas zivis, sendviči un visa veida grauzdiņi ar garnējumu.

Svarīga piezīme:

vienmēr, kad tiek izmantots tikai grilēšanas režīms, pārliecinieties, vai grila sildelements atrodas pie griestiem horizontālā pozīcijā, nevis pie aizmugurējās sienas vertikālā pozīcijā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja vien nav norādīts citādi.

MIKROVIĻŅI UN GRILĒŠANA

Šajā gatavošanas režīmā tiek izmantots izstarojošs siltums, kas nāk no grila ar mikroviļņu gatavošanas ātrumu. Tas darbojas, kad durvis ir aizvērtas un rotējošā pamatne griežas. Rotējošai pamatnei griežoties, pārtikas produkti tiek apbrūnināti vienmēri.

Šajā modeli ir pieejami trīs kombinētie režīmi:

600 W + Grilēšana, 450 W + Grilēšana un 300 W + Grilēšana.

Trauki, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu

Izmantojiet traukus, kuriem mikroviļņi tiek cauri. Traukiem ir jābūt ugunsdrošiem. Kombinētajā režīmā neizmantojiet metāla traukus. Nelietojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust.

Pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai ar mikroviļņiem un grilu:

pārtikas produkti, kas piemēroti gatavošanai kombinētajā režīmā, ir visa veida jau pagatavotie pārtikas produkti, kurus nepieciešamas uzsildīt vai apbrūnināt (piem., cepts makaronu ēdiens), kā arī pārtikas produkti, kuru pagatavošanas laiks ir īss, lai tikai apbrūninātu ēdiena virsējo kārtu. Tāpat šo režīmu var izmantot biežām pārtikas produktu porcijām, kurām nepieciešams apbrūnināt vai padarīt kraukšķīgu virsējo kārtu (piem., vistu gabaliņi, kurus nepieciešams apgriezt, kad pagājusi puse no gatavošanas laika). Sīkāku informāciju skatiet grilēšanas tabulā.

Svarīga piezīme:

viemēr, kad tiek izmantots kombinētais režīms (mikroviļņi un grils), pārliecinieties, vai grila sildelements atrodas pie griestiem horizontālā pozīcijā un nevis pie aizmugurējās sienas vertikālā pozīcijā. Pārtikas produkti ir jānovieto uz augšējām restītēm, ja nav norādīts citādi. Citādi tie ir jānovieto tieši uz grozāmā šķīvja.

Lūdzu, skatiet redzamajā tabulā minētās instrukcijas.

Ja pārtikas produkti ir jāapbrūnina no abām pusēm, gatavošanas laikā tie ir jāapgriež.

Padomi grilēšanai

Pirms ēdiena grilēšanas uzkaršējiet grilu 2–3 minūtes, izmantojot grilēšanas funkciju.

Grilēšanai izmantojiet tabulā norādītos jaudas līmeņus un laikus kā ieteikumus. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

Svaigi pārtikas produkti	Porcija	Uzkarsēšanas laiks (min.)	Gatavošanas režīms	1. puses laiks (min.)	2. puses laiks (min.)
Graudziņu šķēles	4 gab. (4 x 25 g)	3	Tikai Grilēšana	6-7	5-6
	Norādes				
	Novietojiet graudziņu šķēles vienu blakus otrai uz restītēm.				
Maizītes (jau ceptas)	2–4 gabali	3	Tikai Grilēšana	3-4	2-3
	Norādes				
	Novietojiet maizītes vispirms ar apakšpusi uz augšu aplī tieši uz restītēm.				
Grilēti tomāti	250 g (2 gab.)	3	300 W + grilēšana	5½-6½	-
	Norādes				
	Pārgrieziet tomātus uz pusēm. Virsū uzklāiet mazliet siera, sāli un piparus. Izkārtojiet aplī uz sekla stikla Pyrex trauka. Novietojiet trauku uz restītēm.				
Graudziņi havaiješu gaumē	2 gab. (300 g)	3	300 W + grilēšana	7-9	-
	Norādes				
	Vispirms grauzdējiet maizes šķēles. Novietojiet graudziņu šķēles ar garnējumu (šķiņķi, siera šķēlītēm) vienu blakus otrai uz restītēm. Pēc gatavošanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.				
Vistu spārniņi (atdzesēti)	400-500 g (6 gab.)	3	300 W + grilēšana	12-14	11-13
	Norādes				
	Ierīvējiet vistas gabaliņus, piemēram, vistas spārniņus, ar eļļu un garšvielām. Izkārtojiet tos aplī uz restītēm ar kauliem vidusdaļā. Pēc grilēšanas ļaujiet nostāvēties 2–3 minūtes.				

Svaigi pārtikas produkti	Porcija	Uzkarsēšanas laiks (min.)	Gatavošanas režīms	1. puses laiks (min.)	2. puses laiks (min.)
Cepti kartupeļi	500 g	3	450 W + grilēšana	10-12	-
	Norādes				
	Pārgrieziet kartupeļus uz pusēm un izvietojiet tos aplī uz restītēm ar griezto daļu grila virzienā. Ieziediet griezto daļu ar olīveļļu un garšvielām. Pēc grilēšanas nostādiniet 3 minūtes.				
Saldēta pasta	400 g	-	600 W + grilēšana	16-18	-
	Norādes				
	Ievietojiet saldēto pastu (-18°C), piem., lasanju, tortellini vai caneloni, atbilstoša izmēra stikla Pyrex traukā un novietojiet uz restītēm.				
Saldēts zivs sacepums	400 g	-	450 W + grilēšana	20-22	-
	Norādes				
	Ievietojiet saldēto zivs sacepumu (-18°C) atbilstoša izmēra stikla Pyrex traukā un novietojiet uz restītēm.				
Saldētās picas uzkodas	250 g (8 gab.)	-	300 W + grilēšana	10-12	-
	Norādes				
	Izkārtojiet saldētās picas uzkodas (-18°C) vai mini pīrākus aplī uz restītēm.				
Saldēta štrūdele	200-250 g (1-2 gab.)	-	300 W + grilēšana	4-6	-
	Norādes				
	Novietojiet saldētā pīrāga gabaliņus (-18°C) blakus vienu otram uz restītēm. Pēc atkausēšanas nostādiniet 5 minūtes.				

ĪPAŠI PADOMI

SVIESTA KAUSĒŠANA

Ievietojiet 50 gramus sviesta nelielā un dziļā stikla traukā. Uzlieciet plastmasas vāku. Karsējiet 30–40 sekundes, izmantojot 750 W, līdz sviests ir izkusis.

ŠOKOLĀDES KAUSĒŠANA

Ievietojiet 100 gramus šokolādes nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 3–5 minūtes, izmantojot 450 W, līdz šokolāde ir izkususi. Kausēšanas laikā apmaisiet vienu vai divas reizes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

SACUKUROTA MEDUS KAUSĒŠANA

Ievietojiet 20 gramus sacukurotā medus nelielā un dziļā stikla traukā. Karsējiet 20–30 sekundēm, izmantojot 300 W, līdz medus ir izkusis.

ŽELATĪNA KAUSĒŠANA

Ievietojiet sausas želatīna plāksnītes (10 g) aukstā ūdenī uz 5 minūtēm. Ievietojiet nosusināto želatīnu nelielā stikla Pyrex traukā. Karsējiet 1 minūti, izmantojot 300 W. Pēc izkausēšanas apmaisiet.

GLAZŪRAS GATAVOŠANA (KŪKAI UN CEPUMIEM)

Samaisiet ātri pagatavojamo glazūru (apt. 14 g) ar 40 g cukura un 250 ml auksta ūdens. Gatavojiet neapsegta stikla Pyrex traukā no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 750 W, līdz glazūra ir caurspīdīga. Gatavošanas laikā divas reizes apmaisiet.

IEVĀRĪJUMA GATAVOŠANA

Ievietojiet 600 gramus augļu (piem., ogu maisījumu) piemērota izmēra stikla Pyrex traukā ar vāciņu. Pievienojiet 300 gramus ievārījuma cukura un kārtīgi samaisiet. Gatavojiet apsegta 10–12 minūtes, izmantojot 750 W. Gatavošanas laikā apmaisiet vairākas reizes. Ievietojiet tieši nelielās ievārījumu burciņās ar griežamiem vāciņiem. Atļaujiet nostāvēties ar vāciņu 5 minūtes.

PUDIŅA GATAVOŠANA

Sajauciet pudīņa pulveri ar cukuru un pienu (500 ml), ņemot vērā ražotāja norādījumus, un kārtīgi samaisiet. Lietojiet piemērota izmēra stikla Pyrex trauku ar vāciņu. Gatavojiet apsegta 6½–7½ minūtēm, izmantojot 750 W. Gatavošanas laikā vairākas reizes kārtīgi apmaisiet.

MANDEĻU ŠĶĒLĪŠU BRŪNINĀŠANA

Izkārtojiet 30 gramus šķēlēs sagrieztu mandeļu vienmērīgi uz vidēja izmēra keramikas trauka. Vairākas reizes apmaisiet brūnināšanas laikā, kuras ilgums ir no 3½ līdz 4½ minūtēm, izmantojot 600 W. Ļaujiet tām nostāvēties krāsni 2–3 minūtes. Izņemšanai no krāsns izmantojiet krāsns cimdus.

KĀ RĪKOTIES, JA RADUŠĀS KĀDAS ŠĀUBAS VAI PROBLĒMA

Ja jums radusies kāda no šeit norādītajām problēmām, izmēģiniet minētos risinājumus.

Tas ir normāli.

- Kondensācija krāsnī.
- Gaisa plūsma ap durtiņām un ārējo korpusu.
- Gaismas atspīdums ap durtiņām un ārējo korpusu.
- No durtiņām vai ventilācijas atverēm nāk tvaiki.

Krāsns netiek ieslēgta, nospiežot pogu **ledarbināt** (↻).

- Vai durtiņas ir pilnībā aizvērtas?

Ēdiens nemaz netiek gatavots.

- Vai taimeris ir iestatīts pareizi un/vai ir nospiesta poga **ledarbināt** (↻)?
- Vai durtiņas ir aizvērtas?
- Vai elektriskā ķēde ir pārslogota un tādēļ tika izsists drošinātājs, vai nostrādāja ķēdes atslēdzējs?

Ēdiens ir piededzis vai nepietiekami sildīts.

- Vai ir atlasīts ēdiena veidam piemērots gatavošanas ilgums?
- Vai ir izvēlēts pareizs jaudas līmenis?

Spuldze nedarbojas.

- Drošības apsvērumu dēļ lietotājs nedrīkst veikt spuldzes nomaiņu. Lūdzu, sazinieties ar tuvāko autorizēto Samsung klientu apkalpošanas centru, lai spuldzes nomaiņu veiktu kvalificēts speciālists.

Krāsni parādās dzirksteles.

- Vai izmantojat trauku ar metāla rotājumiem?
- Vai krāsni atstājat dakšu vai citu metāla galda piederumu?
- Vai alumīnija folija atrodas pārāk tuvu iekšējām sienām?

Dūmai ir blogas kvapas pradējus maisto gaminimā.

- Tai laikina būsena, šylant naujoms dalims. Dūmai ir kvapas visiškai išnyks po 10 minučių veikimo. Norėdami pašalinti kvapą greičiau, mikrobangų krosnelę įjunkite įdėję į ją citrinos riekelių arba citrinos sulčių.

Krāsns izraisa traucējumus radioaparātu vai televizoru darbībā.

- Krāsns lietošanas laikā var rasties nelieli traucējumi radioaparātu vai televizoru darbībā. Tas ir normāli. Lai atrisinātu šo problēmu, uzstādiet krāsni tālāk no televizoriem, radioaparātiem un antenām.
- Ja krāsns mikroprocesors uztver traucējumus, var tikt atiestatīts displejs. Lai atrisinātu šo problēmu, atvienojiet strāvas spraudni un no jauna pievienojiet to. Atiestatiet laiku.



Ja šīs vadlīnijas neatrisina problēmu, sazinieties ar vietējo SAMSUNG klientu servisa centru. Lūdzu, sagatavojaties nolasīt šādu informāciju.

- Modeļa un sērijas numuru, kas parasti uzdrukāts krāsns aizmugurē
- Garantijas informāciju
- Skaidru problēmas aprakstu

Pēc tam sazinieties ar vietējo izplatītāju vai SAMSUNG klientu apkalpošanas dienestu.

TEHNISKIE DATI

SAMSUNG cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

Modelis	GE731K
Strāvas avots	230 V ~ 50 Hz
Strāvas patēriņš	
Mikrovilņi	1150 W
Grilēšana	1100 W
Kombinētais režīms	2250 W
Izejas jauda	100 W/750 W (IEC-705)
Darba frekvence	2450 MHz
Magnetrons	OM75S(31)
Dzesēšanas metode	Dzesēšanas ventilatora dzinējs
Izmēri (plat. x augst. x dziļ.)	
Ārpuse	489 x 275 x 338 mm
Krāsns atvērums	330 x 211 x 309 mm
Ietilpība	20 litri
Svars	
Neto	apt. 12,5 kg



JAUTĀJUMI UN KOMENTĀRI

VALSTS	ZVANIET	VAI APMEKLĒJIET MŪS TIEŠSAISTĒ
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com

Koda Nr.: DE68-04050F-02

GE731K

Микроволновая печь

Инструкция пользователя и руководство по приготовлению пищи

Примите к сведению, что гарантия Samsung HE распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

удивительные ВОЗМОЖНОСТИ

Благодарим за приобретение продукции компании Samsung. Для получения полного обслуживания зарегистрируйте свое устройство по адресу:

www.samsung.com/register

SAMSUNG

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Инструкции по эксплуатации содержат полезные сведения о том, как пользоваться микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может стать причиной **серьезной травмы или смерти.**


ВНИМАНИЕ

Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества.**



Предупреждение. Риск возгорания.



Предупреждение. Горячая поверхность.



Предупреждение. Электричество.



Предупреждение. Взрывчатые вещества.



НЕ следует.



НЕ прикасаться.



НЕ разбирать.



Строго следуйте указаниям.



Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.



Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство заземлено.



Обратитесь в сервисный центр за помощью.



Примечание



Важная информация.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи)

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.

☞ Этот электроприбор предназначен для эксплуатации только в домашних условиях.

★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и самостоятельное техническое обслуживание не должно выполняться детьми младше 8 лет. Допускается выполнение очистки детьми более старшего возраста под присмотром родителей.

★ Используйте только подходящую для использования в микроволновых печах посуду.

★ При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.

★ Микроволновая печь предназначена для разогревания пищи и напитков. Сушка пищевых продуктов или одежды, а также подогрев грелок, домашних тапок, губок, влажных тканей и др. может привести к травме, возгоранию или пожару.

☞ При появлении дыма выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.

★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому при обращении с такими емкостями следует соблюдать меры предосторожности.

★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Для предотвращения ожогов содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а перед употреблением необходимо проверить температуру.

☞ Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи.

★ Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.

☞ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.

☞ Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.

- ★ Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лицами, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия не контролируются или если они не проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность.
- ★ Следите, чтобы дети не играли с устройством.
- ✎ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.
- ❑ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости или другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.
- ❑ Не допускается очистка электроприбора при помощи струи воды.
- ★ Чтобы обеспечить удобный доступ к внутренней камере печи и области управления, печь необходимо установить в правильном положении на подходящей высоте.

- ★ Перед первым использованием печи поместите в нее емкость с водой и нагревайте в течение 10 минут.
- ★ Если при работе печи появляется странный звук, дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- ★ Печь следует установить таким образом, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- ❑ Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, ее нельзя размещать в шкафу

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ (только для функций микроволновой печи) - дополнительно

- ✎ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Когда микроволновая печь работает в комбинированном режиме, дети должны использовать ее только под присмотром взрослых из-за высоких температур.
- ★ Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.

❑ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.

❑ Не допускается использование паровых очистителей.

❑ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.

★ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Не оставляйте детей до 8 лет без постоянного присмотра рядом с прибором.

★ Это устройство могут использовать дети старше 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно безопасного использования прибора и осознают возможные риски. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.

❑ Не используйте абразивные очистители, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как это может стать причиной царапин и трещин на стекле.

❑ При работе устройства легкодоступные поверхности могут сильно нагреваться.

❑ При работе устройства дверца или наружная поверхность могут нагреваться.

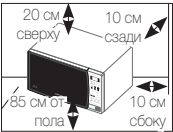
❑ Держите устройство и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.

❑ Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса В. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки. Оборудование класса В включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых зданиях.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на плоскую ровную поверхность на высоте 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.

1. При установке печи следует обеспечить ее достаточную вентиляцию, оставив, по крайней мере, 10 см свободного пространства сзади и по бокам печи и 20 см сверху.
- 
2. Извлеките из печи все упаковочные материалы.
 3. Установите роликовую подставку и вращающийся поднос. Проверьте, что роликовая подставка свободно вращается. (Только для моделей, оборудованных роликовой подставкой)
 4. Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания.
- ☐ Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом. В целях личной безопасности вставляйте кабель только в подходящую заземленную розетку переменного тока.
 - ☐ Не устанавливайте микроволновую печь в жарких

или влажных местах, например, рядом с обычной кухонной плитой или батареей отопления. Необходимо принимать во внимание технические требования к источнику питания, и любой используемый удлинитель должен соответствовать тому же стандарту, что и кабель питания, прилагаемый к печи. Перед первым использованием микроволновой печи протрите влажной тканью внутренние компоненты печи и уплотнение дверцы.

ЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следует регулярно чистить следующие детали микроволновой печи.

- Внутренние и внешние поверхности
 - Дверца и уплотнители дверцы
 - Вращающийся поднос и роликовые подставки (Только для моделей с вращающимся подносом)
- ☐ **ВСЕГДА** поддерживайте в чистоте уплотнители дверцы и надежно закрывайте дверцу.
 - ☐ Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.
1. Для очистки внешних поверхностей используйте

мягкую ткань и теплую мыльную воду. Промывайте и вытирайте насухо.

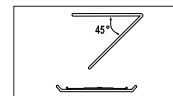
2. Удаляйте брызги и пятна с внутренних поверхностей печи с помощью мыльного раствора и ткани. Промывайте и вытирайте насухо.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частицы продуктов и устранить запахи, поставьте на вращающийся поднос печи чашку с разбавленным лимонным соком и нагревайте ее в течение десяти минут, включив печь на полную мощность.
4. Тарелку можно мыть в посудомоечной машине по мере необходимости.

 **СЛЕДИТЕ**, чтобы вода не попала в вентиляционные отверстия. **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не используйте абразивные материалы и химические растворители. Будьте особенно осторожны при чистке уплотнителей дверцы и следите за тем, чтобы частицы продуктов:

- Не накапливались на них;
- Не мешали правильно закрывать дверцу.

 **Выполняйте очистку** внутренней камеры после каждого использования печи с помощью мягкого моющего средства. Перед этим дайте стенкам внутренней камеры печи остыть, чтобы избежать ожога.

При чистке верхней части внутренней камеры рекомендуется повернуть нагревательный элемент вниз под углом 45°, а затем почистить.



(Только для моделей с поворотным нагревателем)

ХРАНИЕНИЕ И РЕМОНТ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

При установке микроволновой печи и ее обслуживании необходимо принять несколько простых мер предосторожности. Печь нельзя использовать, если повреждены дверца или уплотнитель дверцы.

- Сломаны петли
- Износился уплотнитель
- Деформировался или погнулся корпус

Ремонт печи должен выполнять только квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей.

 **НЕ** снимайте наружный корпус печи. Если печь неисправна и требует ремонта, или если вы сомневаетесь в ее исправности, выполните следующие действия.

- Отключите ее от сетевой розетки
- Обратитесь в ближайший сервисный центр

 Если необходимо поместить печь на временное

хранение, выберите сухое не запыленное место.

Причина: Пыль и влага могут оказать неблагоприятное воздействие на рабочие детали печи.

- ☑ Данная микроволновая печь не предназначена для коммерческого использования.
- ☑ Лампочку не следует заменять самостоятельно из соображений безопасности. Свяжитесь с ближайшим официальным офисом обслуживания клиентов Samsung, чтобы договориться о замене лампочки квалифицированным инженером.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ		🔥	⚡	👤	🚫
✗ Любые модификации и ремонт электроприбора должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓	✓
✗ Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓	✓
✗ В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓	✓
✗ Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓	✓
🔌 Устройство требует правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓	✓
★ Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓	✓
✗ Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓	✓

★ В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа и пр.) немедленно проверьте помещение и не прикасайтесь к вилке кабеля питания.	✓	✓	✓	✓
✗ Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
✗ Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
✗ Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отключите вилку кабеля питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
✗ Устройство не должно подвергаться излишнему физическому воздействию и ударам.	✓	✓	✓	✓
✗ Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи	✓	✓		
✗ Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
✗ Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
✗ Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими гнездами, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
✗ Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его за печью.	✓	✓	✓	
✗ Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, а также незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
✗ Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
✗ Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь и на дверцу печи.	✓	✓	✓	
✗ Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
✗ Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих спирт, так как пары спирта могут вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓

★	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✓	✓	✓	✓
★	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ.	✓	✓	✓	✓
	- Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. - Наложите чистую сухую повязку. - Не наносите никакие кремы, масел или лосьонов.				

⚠ ВНИМАНИЕ		⚠	⚡	🔥	👤
★	Используйте только ту посуду, которая подходит для микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т.д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✓		✓	✓
☐	Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✓		✓	✓
★	При разогревании небольшого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✓		✓	✓
☐	Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✓	✓		
☐	Сырые яйца и целные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т.д.			✓	✓

☐	Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✓		✓	
☐	Обязательно пользуйтесь кухонными перчатками при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✓	
★	Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Не открывайте дверцу в течение 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✓	
★	Во избежание ожогов горячим воздухом или паром при открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи.			✓	
☐	Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✓			✓
★	При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. «Установка микроволновой печи»).	✓		✓	
★	Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✓	✓	✓	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ (ТОЛЬКО ДЛЯ ФУНКЦИЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ).

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию электромагнитных волн.

- (а) Ни при каких обстоятельствах не следует включать печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.
- (б) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка чистящего средства на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.
- (в) НЕ пользуйтесь неисправной печью. Эксплуатация прибора возможна только после проведения ремонта квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия. Особенно важно обеспечить правильное закрытие дверцы печи и следить за исправностью следующих деталей:
 - (1) дверца (не должна быть погнута);
 - (2) петли дверцы (не должны быть сломаны или ослаблены);
 - (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.
- (г) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя. Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

- (а) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.
- (б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

- Используйте устройство только по назначению, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не являются исчерпывающими. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. И подходит только для домашнего использования. Во избежание ожогов и возгорания не нагревайте ткани и пакеты, наполненные зернами. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что несет риск сокращения срока службы устройства, а также возникновения опасной ситуации.



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

СОДЕРЖАНИЕ

Краткое наглядное руководство	11
Принадлежности.....	12
Духовой шкаф	13
Панель управления.....	13
Принцип работы микроволновой печи	14
Проверка правильности работы печи	14
Настройка режима энергосбережения	14
Установка времени	15
Приготовление/Разогрев пищи.....	15
Уровни мощности	16
Остановка приготовления пищи	16
Установка времени приготовления пищи	16
Использование функции мгновенного разогрева/Приготовления	17
Параметры режима мгновенного разогрева/Приготовления.....	17
Использование функции ускоренной автоматической разморозки ...	18
Параметры функции автоматического размораживания	18
Приготовление в режиме гриля	19
Комбинирование микроволн и гриля.....	19
Приготовление пищи в несколько этапов	20
Выбор дополнительных принадлежностей.....	20
Отключение звукового сигнала	21
Защитная блокировка микроволновой печи	21
Руководство по выбору посуды	21
Руководство по приготовлению пищи	22
Что делать, если имеются сомнения или возникла проблема.....	31
Технические характеристики	32

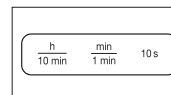
КРАТКОЕ НАГЛЯДНОЕ РУКОВОДСТВО

Приготовление пищи.

1. Положите продукты в печь.
Выберите уровень мощности, нажав кнопку **Уровень мощности** один или несколько раз.

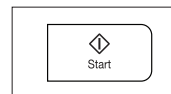


2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min**, **1 min** или **10 s**.



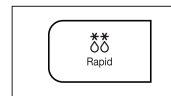
3. Нажмите кнопку **Пуск** (↕).

Результат: Начнется приготовление пищи.
По завершении приготовления печь подаст четыре звуковых сигнала.

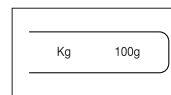


Размораживание пищи.

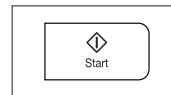
1. Поместите замороженные продукты в печь.
Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⏏) один или несколько раз в зависимости от типа продукта.



2. Выберите вес продукта, нажимая кнопки **kg (кг)** и **100 g (100 г)**.

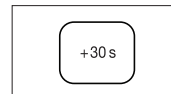


3. Нажмите кнопку **Пуск** (↕).



Добавление дополнительной минуты.

Оставьте пищу в печи.
Нажмите кнопку **+30 сек** один или несколько раз для добавления времени с интервалом 30 секунд.

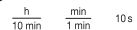


Приготовление пищи на гриле.

1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопки **Гриль** (U), выбора времени (**10 min**, **1 min** и **10 s**) и **Пуск** (◇).



2. Поместите пищу на решетку в печи. Нажмите кнопку **Гриль** (U). Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min**, **1 min** и **10 s**.



3. Нажмите кнопку **Пуск** (◇).

**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ**

К каждой модели печи прилагаются несколько различных принадлежностей для разных способов приготовления пищи.

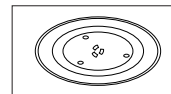
1. **Роликовая подставка** устанавливается в центре печи.

Назначение : Роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.



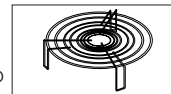
2. **Вращающийся поднос** - устанавливается на роликовую подставку так, чтобы его центр совпал с муфтой.

Назначение : Вращающийся поднос является основной поверхностью для приготовления пищи; его можно без труда снять для чистки.



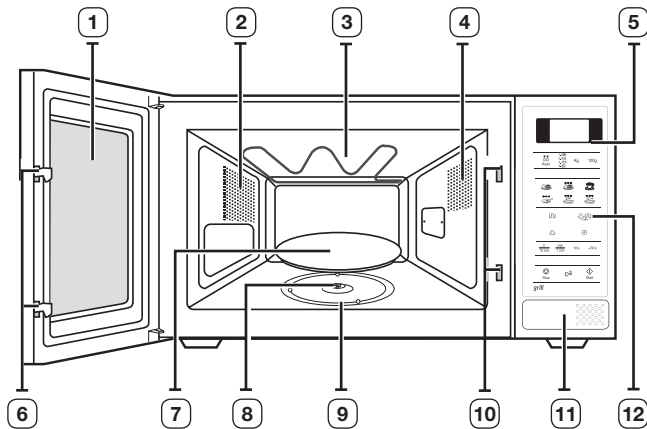
3. **Подставка для гриля**, устанавливаемая на вращающийся поднос.

Назначение : Металлическую подставку можно использовать в режиме гриля и в комбинированном режиме приготовления пищи.



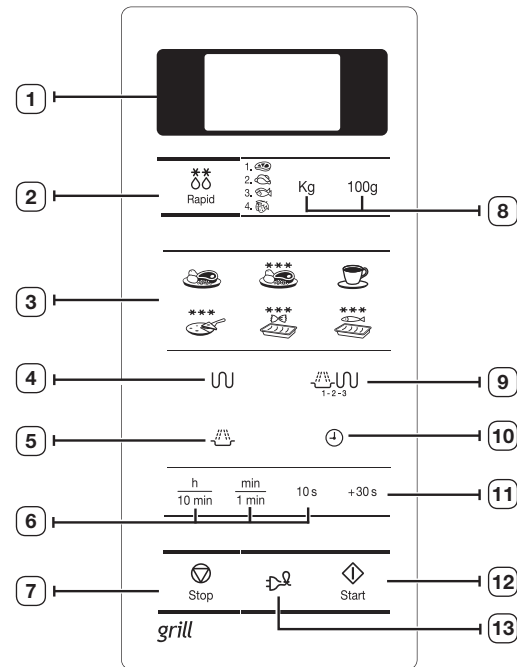
-  **НЕ** используйте микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

ДУХОВОЙ ШКАФ



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1. ДВЕРЦА | 7. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС |
| 2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ | 8. МУФТА |
| 3. ГРИЛЬ | 9. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА |
| 4. ПОДСВЕТКА | 10. ОТВЕРСТИЯ ДЛЯ БЛОКИРОВОЧНЫХ ФИКСАТОРОВ |
| 5. ДИСПЛЕЙ | 11. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ |
| 6. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ | 12. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ |

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|---|--|
| 1. ДИСПЛЕЙ | 7. КНОПКА СТОП/ОТМЕНА |
| 2. КНОПКА ВЫБОРА ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ | 8. ВЫБОР ВЕСА |
| 3. ВЫБОР ФУНКЦИИ БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА/ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 9. КНОПКА ВЫБОРА КОМБИНИРОВАННОГО РЕЖИМА |
| 4. КНОПКА ГРИЛЯ | 10. КНОПКА УСТАНОВКИ ЧАСОВ |
| 5. КНОПКА РЕЖИМ СВЧ | 11. КНОПКА +30s (+30сек) |
| 6. КНОПКИ УСТАНОВКИ ВРЕМЕНИ | 12. КНОПКА СТАРТ |
| | 13. КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ |

ПРИНЦИП РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволны представляют собой высокочастотные электромагнитные волны; высвобождающаяся энергия микроволн позволяет готовить или разогревать пищу без изменения ее формы и цвета.

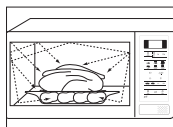
Микроволновой печью можно пользоваться для:

- размораживания;
- мгновенного разогрева/приготовления;
- приготовления.

Принцип приготовления пищи

1. Волны СВЧ, генерируемые магнетроном, равномерно распределяются в процессе вращения блюда на вращающемся столике. За счет этого пища готовится равномерно.

2. Микроволны проникают в продукт на глубину до 2,5 см (1 дюйма). Затем тепловая обработка продолжается за счет распространения тепла внутри продукта.



3. Время приготовления может различаться в зависимости от используемой посуды и свойств продуктов:

- количества и плотности продуктов;
- содержания воды;
- начальной температуры (охлажденная пища или нет).

Поскольку центральная часть приготавливаемого блюда готовится за счет рассеивания тепла, приготовление пищи продолжается даже после извлечения блюда из печи. Поэтому необходимо соблюдать “время выдержки” пищи, указанное в рецептах блюд и в данной инструкции, для того чтобы обеспечить:

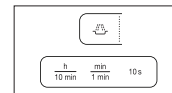
- равномерное приготовление пищи до самого центра;
- одинаковую температуру по всему объему пищи.

ПРОВЕРКА ПРАВИЛЬНОСТИ РАБОТЫ ПЕЧИ

Описанная ниже простая процедура дает возможность в любое время проверить, правильно ли работает печь. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления.

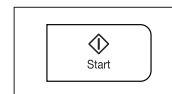
Поставьте стакан с водой на вращающийся поднос. Затем закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Уровень мощности** и установите время от 4 до 5 минут, нажав кнопку **1 min** нужное число раз.



2. Нажмите кнопку **Пуск** (▶).

Результат: Вода в печи будет нагреваться в течение 4–5 минут. Затем вода должна закипеть.

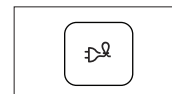


- Печь должна быть включена в подходящую розетку сети переменного тока. В печь должен быть установлен вращающийся поднос. Если используется уровень мощности, отличный от максимального, потребуется больше времени, чтобы довести воду до кипения.

НАСТРОЙКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Данная печь оснащена режимом энергосбережения. Данный режим позволяет экономить электроэнергию, когда печь не используется.

- Нажмите кнопку **Режим энергосбережения**.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу, после чего на дисплее отобразится текущее время. После этого печь будет готова к использованию.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Данная микроволновая печь оснащена встроенными часами. При подаче питания на дисплее автоматически отображается значение времени «:0», «88:88» или «12:00».

Установите текущее время. Часы могут показывать время в 12-часовом или 24-часовом формате. Часы необходимо устанавливать в следующих случаях.

- При первоначальной установке микроволновой печи
- После сбоя электропитания в сети переменного тока

 Не забудьте перевести часы при переходе с летнего времени на зимнее, и наоборот.

Функция автоматической экономии энергии

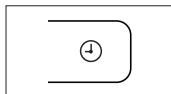
Если не будет выбрана ни одна функция, когда электроприбор находится в процессе настройки или эксплуатируется с временной приостановкой работы, функция отменяется и часы будут отображены по истечении 25 минут. Если дверца будет открыта, лампочка печи будет отключена по истечении 5 минут.

1. Чтобы установить время в...

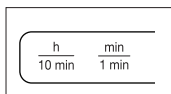
24-часовом формате

12-часовом формате

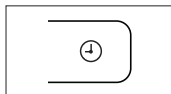
Нажмите кнопку **Часы** один или два раза.



2. Выберите часы с помощью кнопки **h**, а минуты — с помощью кнопки **min**.



3. Когда на дисплее появится правильное время, нажмите кнопку **Часы**, чтобы часы начали работать.



Результат: Индикация времени отображается, когда печь не используется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ/РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В приведенной ниже процедуре описывается процесс приготовления или разогрева пищи.

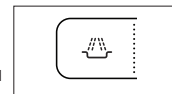
ОБЯЗАТЕЛЬНО проверяйте заданные параметры приготовления, прежде чем оставить печь без присмотра.

Сначала поместите приготавливаемое блюдо по центру вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

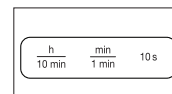
1. Нажмите кнопку **Уровень мощности**.

Результат: Отобразится значение мощности 750 Вт (максимальная мощность для приготовления пищи):

Выберите необходимый уровень мощности, нажимая кнопку **Уровень мощности**, пока на дисплее не отобразится соответствующее значение мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.



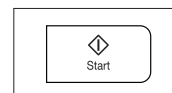
2. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min**, **1 min** и **10 s**.



3. Нажмите кнопку **Пуск** (.

Результат: В печке загорится свет, и поднос начнет вращаться.

- 1) Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.
- 2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



 **Никогда** не включайте микроволновую печь, если она пустая.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Можно выбрать один из уровней мощности, приведенных ниже.

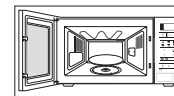
Уровень мощности	Выходная мощность	
	Микроволны	ГРИЛЬ
ВЫСОКИЙ	750 Вт	-
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА (❄️)	180 Вт	-
НИЗКИЙ/ТЕПЛАЯ ПИЩА	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	1100 Вт
КОМБИ I (🔥🌀)	600 Вт	1100 Вт
КОМБИ II (🔥🌀)	450 Вт	1100 Вт
КОМБИ III (🔥🌀)	300 Вт	1100 Вт

- ✎ Если выбран более высокий уровень мощности, время приготовления необходимо уменьшить.
- ✎ Если выбран более низкий уровень мощности, время приготовления необходимо увеличить.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

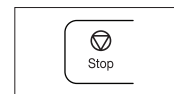
Работу печи можно остановить в любой момент, чтобы проверить состояние пищи.

1. Временная остановка;
Откройте дверцу.



Результат : Начнется приготовление. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу и еще раз нажмите кнопку **Пуск** (▶️).

2. Полная остановка;
Нажмите кнопку **Стоп** (⏻).



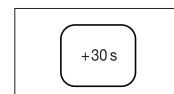
Результат : Процесс приготовления будет остановлен.
Чтобы отменить параметр приготовления, снова нажмите кнопку **Стоп** (⏻).

- 📌 Параметры можно отменить перед началом процесса готовки, просто нажав кнопку **Стоп** (⏻).

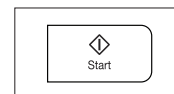
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Время приготовления пищи можно увеличивать нажатием кнопки +30 s, добавляя каждым нажатием 30 секунд времени приготовления.

1. Нажмите кнопку **+30 s** один раз, чтобы добавить 30 секунд.



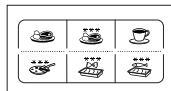
2. Нажмите кнопку **Пуск** (▶️).



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ МГНОВЕННОГО РАЗОГРЕВА/ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При использовании функции Instant Reheat (Мгновенный разогрев) время приготовления устанавливается автоматически. Можно настроить количество порций, нажав кнопку Instant Reheat (Мгновенный разогрев) соответствующее число раз. Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

Нажмите кнопку **Мгновенный разогрев/приготовление** требуемое количество раз.



Результат : Нажмите кнопку **Пуск** (▶) для начала приготовления. По окончании:

- 1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
- 2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

Пример. Нажмите один раз кнопку **Напитки**, чтобы разогреть одну чашку кофе. Дополнительные сведения см. в таблице на следующей странице.

 Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

ПАРАМЕТРЫ РЕЖИМА МГНОВЕННОГО РАЗОГРЕВА/ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6 программ автоматического разогрева/приготовления пищи, количественные характеристики, время выдержки и соответствующие рекомендации представлены в следующей таблице.

Продукт/Кнопка	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
Готовое блюдо (охлажденное) 	300-350 г 400-450 г	3 min.	Выложите блюдо на керамическую тарелку и обтяните его пленкой для микроволновой печи. Эта программа пригодна для блюд, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).

Продукт/Кнопка	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры) 	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	1-2 мин.	Налейте жидкость в керамическую емкость и разогрейте, не закрывая крышкой. Поместите чашку (150 мл) или кружку (250 мл) в центр вращающегося подноса. Тщательно перемешайте перед тем, как дать постоять и после выдержки.
Замороженный полуфабрикат (замороженные) 	300-350 г 400-450 г	4 min.	Возьмите замороженное готовое блюдо и убедитесь, что оно помещается в микроволновую печь. Проколите пленку, в которую обернут готовый к употреблению продукт. Разместите замороженное готовое блюдо в центре. Эта программа пригодна для замороженных готовых к употреблению продуктов, состоящих из трех компонентов (например, мяса с соусом, овощами и гарниром из картофеля, риса или макарон).
Замороженный рыбный гратин (заморозка) 	200 г 400 г	2-3 мин.	Поместите замороженный рыбный гратин в подходящее по размеру блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на полку. Данная программа предназначена для замороженных готовых к употреблению продуктов, например рыбного филе с овощами и соусом.
Замороженный мини-пирог/мини-пицца (заморозка) 	150 г (4-6 шт.) 250 г (7-9 шт.)	-	Равномерно разложите на подносе кусочки мини-пирога или мини-пиццы.
Замороженная панированная паста (заморозка) 	200 г 400 г	2-3 мин.	Поместите замороженную панированную пасту в подходящее по размеру блюдо из термостойкого стекла. Поставьте тарелку на полку. Эта программа предназначена для приготовления замороженной панированной пасты, например лазаньи, трубочек с начинкой или макарони.

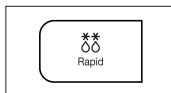
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ УСКОРЕННОЙ АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Функция ускоренной автоматической разморозки позволяет размораживать мясо, птицу или рыбу. Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно просто выбрать программу и вес продуктов.

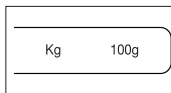
- ✎ Пользуйтесь посудой, предназначенной для использования в микроволновых печах.

Сначала поместите замороженный продукт по центру вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Выберите тип приготавливаемой пищи, нажав кнопку **Ускоренная разморозка** (⚡) один или несколько раз. (Дополнительные сведения см. в таблице на соседней странице)



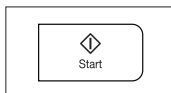
2. Выберите вес продукта, нажав кнопки **kg (кг)** и **100 g (100 г)**. Максимально допустимый вес — 1500 г.



3. Нажмите кнопку **Пуск** (▶).

Результат:

- Начинается размораживание продуктов.
- Во время размораживания печь подает звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты.
- Снова нажмите кнопку **Пуск** (▶) для завершения процесса разморозки.



- ✎ Продукты можно также размораживать вручную. Для этого выберите функцию приготовление/разогрев в режиме СВЧ при уровне мощности 180 Вт. Подробную информацию см. в разделе «Приготовление/Разогрев пищи» на стр. 15.

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ

В нижеприведенной таблице представлены разные программы режима автоматического ускоренного размораживания, объем продукта, время выдержки и соответствующие рекомендации.

Перед размораживанием следует удалить любую упаковку. Положите мясо, птицу, рыбу или фрукт/ягоду на керамическую тарелку.

Код	Блюдо	Порция	Врем выдержки	Рекомендации
1	Мясо 	200-1500 г	20-90 мин.	Закройте края алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подает звуковой сигнал. Эта программа подходит при использовании говядины, баранины, свинины, антрекотов, отбивных и фарша.
2	Птица 	200-1500 г	20-90 мин.	Накройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой птицы, так и для размораживания по частям.
3	Рыба 	200-1500 г	20-80 мин.	Хвост целой рыбы оберните алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подает звуковой сигнал. Эта программа подходит для размораживания как целой рыбы, так и кусков рыбного филе.
4	Фрукт/Ягода 	100-600 г	5-20 мин.	Равномерно расположите фрукты на плоском стеклянном блюде. Эта программа подходит для всех видов фруктов.

- ✎ Для разморозки продуктов вручную выберите функцию ручной разморозки и уровень мощность 180 Вт. Дополнительные сведения о разморозке вручную и времени разморозки см. на стр. 27.

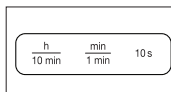
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ ГРИЛЯ

Гриль позволяет быстро разогревать и жарить пищу без использования микроволн. Для удобства приготовления в этом режиме в комплект поставки печи входит металлическая решетка.

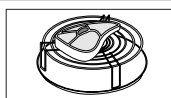
1. Предварительно прогрейте гриль до требуемой температуры, нажав кнопку **Гриль**, выбрав время (**10 мин**, **1 мин** и **10 сек**) и нажав кнопку **Пуск** (◊).



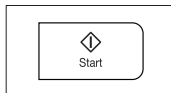
2. Откройте дверцу и положите продукты на решетку.



3. Поместите пищу на решетку в печи. Нажмите кнопку **Гриль**. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min**, **1 min** и **10 s**. (Максимальное время приготовления в режиме гриля составляет 60 минут).



4. Нажмите кнопку **Пуск** (◊).



Результат: В печке загорится свет, и поднос начнет вращаться.

- 1) Начнется приготовление пищи, и по его окончании печь выдаст четыре звуковых сигнала.
- 2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.

✎ Не беспокойтесь, если нагревательный элемент в процессе приготовления выключается и снова включается. Конструкция данной системы предотвращает перегрев печи.

☞ **ВСЕГДА** пользуйтесь толстыми рукавицами, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

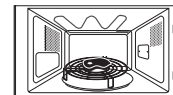
КОМБИНИРОВАНИЕ МИКРОВОЛН И ГРИЛЯ

Вы также можете комбинировать при приготовлении использование микроволн и гриля, чтобы одновременно быстро готовить пищу и подрумянивать ее.

☞ **ВСЕГДА** используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. Идеальными являются стеклянные и керамические блюда, так как они позволяют микроволнам равномерно проникать в пищу.

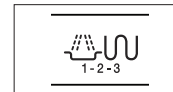
☞ **ВСЕГДА** пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

1. Откройте дверцу печи, нажав большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Поместите пищу на решетку, а решетку на вращающийся поднос. Закройте дверцу.



2. Нажмите кнопку **Комбинированный режим**.

Результат: дисплей показывает следующую информацию:

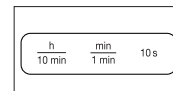


Комбинированный режим (режим микроволновой печи и гриля)
600 Вт (нет питания)

✎ Выберите нужный **уровень мощности**, нажимая кнопку **Комбинированный режим** до тех пор, пока не отобразится соответствующее значение выходной мощности.

☞ Вы не можете задавать температуру гриля.

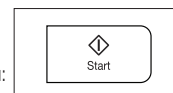
3. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min**, **1 min** и **10 s**. Максимальное время приготовления равно 60 минутам.



4. Нажмите кнопку **Пуск** (◊).

Результат: Начинается приготовление в комбинированном режиме. По его окончании:

- 1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
- 2) Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала, (один сигнал в минуту).
- 3) Затем вновь отобразится текущее время.



✎ Максимальный уровень микроволновой мощности в комбинированном режиме микроволн и гриля равен 600 Вт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

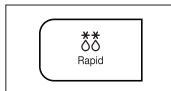
Микроволновую печь можно запрограммировать для приготовления пищи максимум в три этапа.

Пример. Необходимо разморозить пищу и приготовить ее, не изменяя параметры работы печи по завершении каждого этапа. Можно, например, разморозить и приготовить рыбу весом 500 г в следующие три этапа.

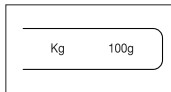
- Разморозка
- Приготовление I
- Приготовление II

При приготовлении пищи в несколько этапов можно выбрать два или три этапа. При выборе трех этапов первым должна быть разморозка. Не нажимайте кнопку (◊), пока не будет настроен последний этап.

1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⦿⦿) один или несколько раз.



2. Задайте вес, нажимая кнопки **kg (kr)** и **100 g (100 g)** нужное число раз (500 г для данного примера).

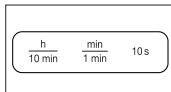


3. Нажмите кнопку **Уровень мощности.** Режим СВЧ (I) :

⦿ ; при необходимости настройте уровень мощности с помощью кнопки **Уровень мощности.** (в данном примере: 600 Вт).



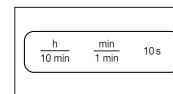
4. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min, 1 min** и **10 s** необходимое количество раз (в данном примере: 4 минуты).



5. Нажмите кнопку **Гриль.** Режим гриля (II):



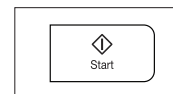
6. Задайте время приготовления, нажимая кнопки **10 min, 1 min** и **10 s** необходимое количество раз (в данном примере: 5 минуты) (максимальное время работы гриля: 60 минут).



7. Нажмите кнопку **Пуск** (◊).

Результат: Три режима [разморозка и приготовление (I, II)] будут включены по очереди. В зависимости от выбранного режима разморозки печь может подавать звуковые сигналы, напоминая о том, что нужно перевернуть продукты. По завершении процесса приготовления печь подаст 4 звуковых сигнала.

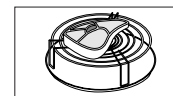
- Когда приготовление закончится, печь подаст 3 звуковых сигнала (один сигнал в минуту).
- Затем вновь отобразится текущее время.



ВЫБОР ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Используйте только принадлежности, предназначенные для использования в микроволновой печи, не используйте пластмассовые емкости, тарелки, бумажные чашки, полотенца и т.п.

Если вы хотите выбрать комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), используйте только принадлежности, безопасные для использования как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу.



- Дополнительные сведения о пригодной для микроволновой печи кухонной посуде и принадлежностях см. в разделе «Руководство по выбору посуды» на стр. 21.

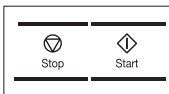
ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Вы можете отключить звуковой сигнал в любое время.

1. Нажмите кнопки **Стоп** (⏏) и **Пуск** (▶) одновременно.

Результат: Печь не будет больше подавать сигнал при каждом нажатии кнопки.

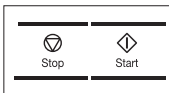
OFF



2. Чтобы снова включить зуммерный сигнал, нажмите кнопки **Стоп** (⏏) и **Пуск** (▶) одновременно.

Результат: Печь будет снова подавать звуковой сигнал.

ON

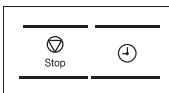


ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

В данной микроволновой печи есть встроенная программа Безопасность ребенка, которая позволяет "блокировать" использование печи, чтобы дети или не знакомый с работой печи человек не мог случайно ее включить. Печь может быть "заблокирована" в любое время.

1. Нажмите кнопки **Стоп** (⏏) и **Часы** (⌚) одновременно.

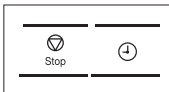
Результат: Печь заблокирована (выбор функций недоступен).



2. Чтобы разблокировать печь, снова одновременно нажмите кнопки **Стоп** (⏏) и **Часы**.

Результат: Печью можно нормально пользоваться.

L



РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

Для успешного приготовления пищи в микроволновой печи микроволны должны проникать сквозь пищу, не отражаясь от используемой посуды и не поглощаясь ею. Поэтому при выборе посуды следует соблюдать особую осторожность. Если посуда помечена, как предназначенная для использования в микроволновых печах, то ее можно использовать. В следующей таблице приведены различные типы кухонных принадлежностей, и указано, можно ли их использовать в микроволновой печи и каким образом.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ X	Может использоваться в небольших количествах для защиты отдельных участков пищи от подгорания. Если фольга будет расположена слишком близко к стенке печи или если будет использовано слишком много фольги, может образоваться дуга.
Тарелка для поджаривания	✓	Не разогревайте предварительно более восьми минут.
Фарфор и керамика	✓	Фарфор, керамику, глазурованную керамику и тонкостенный фарфор обычно можно использовать, если на них нет металлической отделки.
Одноразовая посуда из полиэстерного картона	✓	Такая посуда обычно используется для упаковки замороженных продуктов.
Упаковка продуктов быстрого приготовления	✓ X X	Может использоваться для разогрева продуктов. При перегреве полистирол может плавиться. Возможно возгорание. Может стать причиной возникновения электрической дуги.
Стеклаянная посуда	✓	Может использоваться, если нет металлической отделки.

Кухонные принадлежности	Пригодность для использования в микроволновой печи	Примечания
Тонкостенная стеклянная посуда	✓	Может использоваться для разогрева продуктов и жидкостей. При резком нагреве хрупкое стекло может разбиться или лопнуть.
Стеклянные банки	✓	Следует снять крышку. Подходят только для разогрева.
Металл - Блюда - Пакеты для заморозки с проволоочной обвязкой	✗	Может стать причиной возникновения электрической дуги или возгорания.
Бумага - Тарелки, чашки, текстильные и бумажные салфетки - Переработанная бумага	✓	Для приготовления в течение короткого времени и разогрева. Для поглощения избыточной влаги.
Пластик - Контейнеры - Липкая пленка - Пакеты для заморозки	✓	В частности, жаропрочный термопластик. Некоторые другие виды пластика при высокой температуре могут деформироваться или обесцвечиваться. Не используйте меламиновый пластик.
	✓	Может использоваться для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, снимая пленку.
	✓ ✗	Только если они пригодны для кипячения или использования в печи. Не должны быть закрыты герметично. При необходимости проткните вилкой.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может использоваться для сохранения влаги и предупреждения разрызгивания.

- ✓ : Рекомендуется
 ✓ ✗ : Использовать с осторожностью
 ✗ : Опасно

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Микроволновая энергия фактически проникает в пищу, притягиваясь и поглощаясь содержащимися в пище водой, жиром и сахаром. Микроволны заставляют молекулы пищи быстро колебаться. Быстрые колебания этих молекул создают трение, а генерируемое в результате трения тепло готовит пищу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Кухонная посуда для микроволновой печи:

Кухонная посуда должна позволять микроволнам проходить через нее для обеспечения максимальной эффективности приготовления. Микроволны отражаются металлом, таким, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, но они могут проходить сквозь керамику, стекло, фарфор и пластмассу, а также через бумагу и дерево. Поэтому при готовке запрещается пользоваться металлическими емкостями.

Продукты, которые можно готовить в микроволновой печи:

В микроволновой печи можно готовить многие виды продуктов, включая свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобы, рыбу и мясо. В микроволновой печи также можно готовить соусы, заварные кремы, супы, паровые пудинги, консервы, приправы. В общем, приготовление с помощью микроволн идеально подходит для любых блюд, которые обычно готовятся на кухонной плите. Например, можно растапливать масло или шоколад (смотрите раздел со специальными советами).

Использование крышки во время приготовления

Очень важно накрывать пищу во время приготовления, так как испаряющаяся вода превращается в пар, который вносит свой вклад в процесс приготовления. Можно использовать разные способы для накрывания блюда: например, можно воспользоваться керамической тарелкой, пластмассовой крышкой или подходящей липкой пленкой.

Время выдержки

После окончания приготовления важно дать пище постоять, чтобы позволить выровняться температуре по всему объему пищи.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте два раза в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Шпинат	150 г	600 Вт	5½-6½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Горошек	300 г	600 Вт	8-9	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	10-11	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь/ горошек/ кукуруза)	300 г	600 Вт	9-10	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.
Овощная смесь (в китайском стиле)	300 г	600 Вт	8½-9½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст.л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис:

Используйте большую миску из термостойкого стекла, снабженную крышкой — рис в два раза увеличивается в объеме в процессе приготовления. Готовьте с закрытой крышкой.

По завершении приготовления, перед выдержкой перемешайте рис и добавьте соль или травы и масло. Примечание: По истечении времени приготовления может оказаться, что рис впитал не всю воду.

Макаронные изделия:

Используйте большую миску из термостойкого стекла. Добавьте кипящую воду, щепотку соли и хорошо перемешайте. Готовьте, не закрывая крышкой. В ходе приготовления и по его завершении помешивайте блюдо время от времени. Накройте крышкой на время выдержки и тщательно слейте воду перед подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Белый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	17-18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	22-23	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис	250 г	750 Вт	22-23	10	Добавьте 600 мл холодной воды.
Смесь риса (рис + дикий рис)	250 г	750 Вт	18-19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Смешанная каша (рис + злаки)	250 г	750 Вт	19-20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	750 Вт	11-12	5	Добавьте 1000 мл горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую миску из термостойкого стекла, с крышкой. На каждые 250 г смеси добавьте 30-45 мл воды (2-3 ст.л.), если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте, накрыв крышкой, в течение минимального времени, указанного в таблице. Затем продолжайте приготовление до получения желаемого результата. Перемешайте один раз в процессе приготовления и один раз по окончании приготовления. Добавляйте соль, приправы или сливочное масло по окончании приготовления. Накрывайте на время выдержки, равное 3 минутам.

Совет: Нарезьте свежие овощи кусочками примерно одинакового размера. Чем мельче нарезаны овощи, тем быстрее они будут готовы.

Все свежие овощи должны готовиться на полном уровне микроволновой мощности (750 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Брокколи	250 г 500 г	5-5½ 8½-9	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разместите стеблями соцветий к центру блюда.
Брюссельская капуста	250 г	6½-7½	3	Добавьте 60-75 мл (5-6 ст.л.) воды.
Морковь	250 г	5-6	3	Нарежьте морковь ломтиками одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5½-6 9½-10	3	Подготовьте соцветия примерно одинакового размера. Разрежьте большие соцветия пополам. Разместите концами соцветий к центру блюда.

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Кабачки	250 г	4-4½	3	Нарежьте кабачки ломтиками. Добавьте 30 мл (2 ст.л.) воды или кусочек сливочного масла. Готовьте до мягкости.
Баклажаны	250 г	4½-5	3	Нарежьте баклажаны мелкими ломтиками и сбрызните 1 столовой ложкой лимонного сока.
Лук-порей	250 г	5-5½	3	Нарежьте лук-порей толстыми ломтиками.
Грибы	125 г 250 г	1½-2 3½-4	3	Подготовьте мелкие целые или нарезанные ломтиками грибы. Не добавляйте воды. Сбрызните лимонным соком. Посыпьте солью и перцем. Слейте жидкость перед подачей на стол.
Лук	250 г	5-6	3	Разрежьте лук на ломтики или пополам. Добавьте только 15 мл (1 ст.л.) воды.
Перец	250 г	4½-5	3	Нарежьте перец мелкими ломтиками.
Картофель	250 г 500 г	5-6 9-10	3	Взвесьте очищенный картофель и разрежьте его на половинки или четвертинки примерно одинакового размера.
Брюква	250 г	5-5½	3	Нарежьте брюкву мелкими кубиками.



РАЗОГРЕВ ПИЩИ

В вашей микроволновой печи можно разогреть пищу существенно быстрее, чем в обычной духовке или на кухонной плите.

Руководствуйтесь уровнями мощности и интервалами времени разогрева, приведенными в таблице на следующей странице. Интервалы времени указаны для разогрева жидкостей, имеющих комнатную температуру примерно от +18 до +20 °C, и для охлажденных продуктов с температурой примерно от +5 до +7 °C.

Размещение пищи и использование крышки

Старайтесь не разогревать крупные блюда, например куски мяса, поскольку зачастую они нагреваются неравномерно: передерживаются и становятся слишком сухими по краям. Рекомендуется разогревать небольшие куски.

Уровни мощности и перемешивание

Некоторые продукты можно разогревать на мощности 750 Вт, в то время как другие нужно разогревать на мощности 600 Вт, 450 Вт или даже 300 Вт. Дополнительные указания см. в таблицах. В целом, на более низкой мощности удобнее разогревать деликатесы, большие блюда и пищу, которая разогревается очень быстро (например, сладкие пирожки).

Для получения наилучших результатов хорошо перемешивайте пищу или переворачивайте ее во время разогревания. Если возможно, вновь перемешайте ее перед подачей на стол.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, перемешивайте их до, во время и после нагревания. Оставляете их на время выдержки в микроволновой печи. В жидкость рекомендуется класть пластмассовую ложку или стеклянную палочку. Избегайте перегрева (при котором можно испортить пищу).

Предпочтительнее установить меньшее время разогрева, а затем добавить время, если это окажется необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогревании продукта запишите, сколько времени понадобилось для этого, и используйте это значение в будущем.

Обязательно проверяйте, полностью ли разогрелась пища.

После разогревания дайте блюду некоторое время постоять. За это время температура выровняется.

Если в перечне не указано другое значение, рекомендуемое время выдержки после разогревания составляет 2-4 минуты.

Будьте особенно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Обратитесь также к разделу "Меры предосторожности".

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда давайте жидкости постоять по крайней мере 20 секунд после выключения печи, чтобы дать температуре выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. Чтобы предотвратить вскипание жидкостей и ошпаривание, кладите в стакан с напитком ложку или стеклянную палочку и помешивайте его до, во время и после нагревания.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ: Выложите питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева! Дайте постоять 2-3 минуты перед кормлением. Снова перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура еды: 30–40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО: Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Встряхните как следует перед периодом выдержки и снова по окончании времени выдержки! Всегда тщательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем дать его ребенку. Рекомендуемая температура еды: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы избежать ожогов, необходимо особенно тщательно проверять температуру детского питания перед кормлением.

Руководствуйтесь указанными в следующей таблице уровнями мощности и интервалами времени разогревания.



Разогрев жидкостей и пищи

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Напитки (кофе, чай и вода)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка)	750 Вт	1½-2 2-2½	1-2	Налейте в чашку и разогревайте в открытом виде: Поставьте чашку/кружку в центре вращающегося подноса. Оставьте в микроволновой печи на время выдержки и хорошо перемешайте.
Суп (из холодильника)	250 г 450 г	750 Вт	3-3½ 4-4½	2-3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после разогрева. Еще раз перемешайте перед подачей на стол.
Тушеное или рыба (из холодильника)	350 г	600 Вт	5-6	2-3	Положите тушеное мясо или рыбу в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.

Блюдо	Порция	Мощность	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Макаронные изделия с соусом (из холодильника)	350 г	600 Вт	4-5	3	Положите макаронные изделия (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте липкой пленкой для микроволновых печей. Перемешайте перед подачей на стол.
Мучные изделия с начинкой и соусом (охлажденные)	350 г	600 Вт	4½-5½	3	Положите мучные изделия с начинкой (например, ravioli, пельмени) в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Периодически перемешивайте во время разогрева и вновь перемешайте перед выдержкой и подачей на стол.
Готовое блюдо (охлажденное)	300 г 400 г	600 Вт	5-6 6-7	3	Положите блюдо из 2-3 охлажденных компонентов на керамическую тарелку. Обтяните его пленкой для микроволновых печей.
Замороженный полуфабрикат	300 г 400 г	600 Вт	11½-12½ 13-14	4	Поместите посуду, предназначенную для приготовления в микроволновой печи, с замороженным готовым блюдом (-18 °C) на вращающийся поднос. Прокोलите пленку или покройте пленкой для приготовления в микроволновой печи. После разогрева оставьте стоять 4 минуты.

Разогрев детского питания и молока

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства при разогреве.

Блюдо	Порция	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детская каша (крупа + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2-3	Выложите в глубокую керамическую тарелку. Готовьте с закрытой крышкой. Перемешайте после разогрева. Дайте постоять 2-3 минуты. Перед кормлением ребенка хорошо перемешайте и тщательно проверьте температуру.
Детское молоко	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 с от 1 мин до 1 мин 10 с	2-3	Хорошо встряхните или перемешайте и налейте в стерилизованную стеклянную бутылочку. Поставьте бутылочку по центру вращающегося подноса. Готовьте, не накрывая. Хорошо встряхните и дайте постоять не менее 3 минут. Перед кормлением ребенка хорошо встряхните бутылочку и тщательно проверьте температуру.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Использование микроволн является великолепным способом размораживания продуктов. Микроволны бережно размораживают продукты за короткое время. Это может оказаться чрезвычайно полезным, если к вам неожиданно пришли гости.

Замороженная птица должна быть полностью разморожена перед приготовлением. Удалите с упаковки металлические проволоочки и выньте птицу из упаковки перед размораживанием, чтобы обеспечить возможность оттока жидкости, образующейся в процессе размораживания.

Положите замороженные продукты на блюдо, не накрывая их. Переверните их по окончании половины времени размораживания, слейте жидкость, если она образовалась при оттаивании, и удалите потроха сразу же, как станет возможным.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы убедиться в том, что они не стали теплыми.

Если мелкие и тонкие части продуктов начнут нагреваться, их можно экранировать, обернув эти части маленькими полосками алюминиевой фольги на время размораживания.

Если наружная поверхность птицы начнет нагреваться, прекратите размораживание и дайте птице постоять 20 минут перед тем, как продолжить размораживание.

Чтобы полностью завершить размораживание, дайте рыбе, мясу и птице постоять. Время выдержки для полного размораживания будет различным в зависимости от количества размораживаемых продуктов. См. таблицу, приведенную ниже.

Совет:

Плоские и тонкие продукты размораживаются быстрее, чем толстые, и малое количество продуктов размораживается быстрее, чем большое. Помните этот совет при замораживании и размораживании продуктов.

Руководствуйтесь следующей таблицей при размораживании замороженных продуктов, имеющих температуру от -18 до -20 °C.

Любые замороженные продукты следует размораживать на мощности, предусмотренной для размораживания (180 Вт).

Блюдо	Порция	Время (мин.)	Время выдержки (мин.)	Инструкции
Мясо Говяжий фарш Свинные бифштексы	500 г 250 г	10-12 7-8	5-20	Положите мясо на плоское керамическое блюдо. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Птица Куски курицы Целая курица	500 г (2 шт.) 1000 г	12-14 25-28	15-40	Сначала положите куски курицы кожей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоское керамическое блюдо. Оберните алюминиевой фольгой тонкие части, такие, как крылышки и кончики ножек. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Рыба Рыбное филе	250 г (2 шт.) 400 г (4 шт.)	6-7 11-13	5-20	Положите замороженную рыбу в середину плоского керамического блюда. Расположите тонкие части под толстыми. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. Переверните по окончании половины времени размораживания!
Фрукты Ягоды	250 г	6-7	5-10	Разложите фрукты тонким слоем на плоском круглом стеклянном блюде (большого диаметра).
Хлеб Булочки (каждая примерно 50 г) Тосты/Сэндвичи Немецкий хлеб (пшеничная + ржаная мука)	2 шт. 4 шт. 250 г 500 г	1½-2 3-4 4-5 8-10	5-10	Положите булочки в круг, а хлеб - горизонтально на бумажное кухонное полотенце в середине вращающегося подноса. Переверните по окончании половины времени размораживания!

ГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком внутренней камеры печи. Они работают только тогда, когда дверца печи закрыта, а поднос вращается. Вращение подноса обеспечивает более равномерное подрумянивание пищи. Если гриль предварительно прогреть в течение 2-3 минут, приготавливаемое блюдо подрумянится быстрее.

Кухонные принадлежности для режима гриля:

Можно использовать жароустойчивую посуду с содержанием металла. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Пища, которую можно готовить в режиме гриля:

Отбивные, сардельки, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие порции рыбы, сэндвичи и все виды закусок на тостах.

Важное замечание:

Если используется только режим гриля, убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не на задней стенке в вертикальном положении. Помните о том, что продукты нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкциях не указано обратное.

СВЧ + ГРИЛЬ

Этот режим приготовления сочетает в себе лучистую теплоту, идущую от гриля, и скорость приготовления, обеспечиваемую микроволнами. Он работает только тогда, когда закрыта дверца печи и вращается поднос. Благодаря вращению подноса, приготавливаемое блюдо подрумянивается равномерно.

В этой модели печи имеются три комбинированных режима приготовления: 600 Вт + Гриль, 450 Вт + Гриль и 300 Вт + Гриль.

Кухонные принадлежности для режима "СВЧ + гриль"

Используйте кухонные принадлежности, через которые могут проходить микроволны. Кухонная посуда должна быть жароустойчивой. Не используйте в комбинированном режиме металлические кухонные принадлежности. Не пользуйтесь пластмассовой посудой, поскольку она может расплавиться.

Продукты, которые можно готовить в режиме "СВЧ + гриль":

Пища, которую можно готовить в комбинированном режиме, включает все виды уже готовой пищи, которую нужно разогреть и подрумянить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, для которых требуется небольшое время приготовления, чтобы подрумянить их сверху. Этот режим также можно использовать для приготовления толстых порций пищи, которая становится вкуснее, если сверху образуется золотистая хрустящая корочка (например, куски курицы, которые переворачиваются после половины времени приготовления). Более подробные сведения смотрите в таблице приготовления с использованием гриля.

Важное замечание:

Когда используется комбинированный режим (СВЧ + гриль), убедитесь в том, что нагревательный элемент гриля находится под верхним сводом печи в горизонтальном положении, а не в вертикальном положении на задней стенке. Продукт нужно укладывать на верхнюю полку, если в инструкции не указано обратное. В других случаях его необходимо помещать непосредственно на вращающийся поднос. См. инструкции в следующей таблице.

Если продукт требуется подрумянить с обеих сторон, его нужно переворачивать.

Руководство по приготовлению с использованием гриля

Предварительно прогрейте гриль, включив печь в режим гриля на 2-3 минуты.

Используйте указанные в таблице уровни мощности и время в качестве руководства для приготовления с использованием гриля. Вынимайте блюдо, используя толстые рукавицы.

Свежие продукты	Порция	Время предвар. разогрева (мин.)	Режим приготовления	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Ломтики тоста	4 шт. (4 x 25 г)	3	Только гриль	6-7	5-6
	Инструкции				
	Положите тосты рядом друг с другом на решетку.				
Булочки (уже испеченные)	2-4 шт.	3	Только гриль	3-4	2-3
	Инструкции				
	Разложите булочки в кружок на решетку сначала нижней стороной вверх.				
Жареные помидоры	250 г (2 шт.)	3	300 Вт + Гриль	5½-6½	-
	Инструкции				
	Разрежьте помидоры пополам. Посыпьте их сверху солью, перцем и сыром. Расположите их по кругу на плоском блюде из термостойкого стекла. Поставьте блюдо на решетку.				
Тосты по-гавайски	2 шт. (300 г)	3	300 Вт + Гриль	7-9	-
	Инструкция				
	Сначала поджарьте ломтики хлеба. Положите на хлеб ингредиенты (ветчина, ананас, ломтики сыра) и положите тосты на решетку. После приготовления дайте постоять 2-3 минуты.				
Куриные крылышки (из холодильника)	400-500 г (6 шт.)	3	300 Вт + Гриль	12-14	11-13
	Инструкция				
	Смажьте куски курицы, например крылышки или ножки, маслом и посыпьте специями. Положите их по кругу на решетку, косточками в середину. После приготовления на гриле дайте постоять 2-3 минуты.				

Свежие продукты	Порция	Время предвар. разогрева (мин.)	Режим приготовления	Время на 1 сторону (мин.)	Время на 2 сторону (мин.)
Печеный картофель	500 г	3	450 Вт + Гриль	10-12	-
	Инструкция				
	Разрежьте картофелины пополам и положите их по кругу на решетку отрезанными сторонами в сторону гриля. Смажьте обрезанную сторону оливковым маслом и посыпьте специями. После приготовления дайте постоять 3 минуты.				
Замороженные блюда из макаронного теста (паста)	400 г	-	600 Вт + Гриль	16-18	-
	Инструкция				
	Положите замороженное блюдо из макаронного теста (-18 °C), например лозанью, тортеллини или канелони, в подходящее по размеру огнеупорное блюдо и поставьте на решетку.				
Замороженный рыбный гратен	400 г	-	450 Вт + Гриль	20-22	-
	Инструкция				
	Положите замороженный рыбный гратен (-18 °C) в подходящее по размеру блюдо из термостойкого стекла и поставьте на решетку.				
Замороженные кусочки пиццы	250 г (8 шт.)	-	300 Вт + Гриль	10-12	-
	Инструкция				
	Положите замороженные закуски а-ля пицца (-18 °C) или мини-киши по кругу на решетку.				
Замороженная выпечка с обсыпкой (штрейзелем)	200-250 г (1-2 шт.)	-	300 Вт + Гриль	4-6	-
	Инструкция				
	Положите замороженные пирожные (-18 °C) одно к другому на решетку. После размораживания дайте постоять 5 минут.				

СПЕЦИАЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

РАСТАПЛИВАНИЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА

Положите 50 г сливочного масла в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Нагревайте 30-40 секунд на уровне мощности 750 Вт, пока масло не растопится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте в течение 3-5 минут на мощности 450 Вт, пока шоколад не расплавится. Перемешайте один или два раза во время растапливания. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в маленькую глубокую стеклянную тарелку. Нагревайте 20-30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока мед не расплавится.

РАСПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите пластинки сухого желатина (10 г) на 5 минут в холодную воду. Слейте воду с желатина и положите его в маленькую тарелку из термостойкого стекла. Нагревайте 1 минуту на уровне мощности 300 Вт. Перемешайте желатин после того, как он расплавится.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ПИРОЖНЫХ)

Смешайте глазурь быстрого приготовления (примерно 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды. Готовьте, не накрывая, в чаше из термостойкого стекла от 3 ½ до 4 ½ минут с использованием уровня мощности 750 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды перемешайте во время приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов (например, смеси ягод) в миску из термостойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара для консервирования и тщательно перемешайте. Готовьте, накрыв крышкой, 10-12 минут на уровне мощности 750 Вт. Перемешайте несколько раз в процессе приготовления. Разложите в небольшие баночки для джема с заворачивающимися крышками. Поставьте баночки крышками вниз на 5 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте концентрат пудинга с сахаром и молоком (500 мл), следуя инструкциям изготовителя концентрата, и хорошо перемешайте. Используйте миску подходящего размера из термостойкого стекла с крышкой. Готовьте, накрыв крышкой, от 6½ до 7½ минут на уровне мощности 750 Вт. Хорошо перемешайте несколько раз в процессе приготовления.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Разложите 30 г кусочков миндаля ровным слоем на керамической тарелке среднего размера. Подрумянивайте от 3½ до 4½ минут на уровне мощности 600 Вт, перемешивая их несколько раз. Дайте миндалю постоять 2-3 минуты в печи. Вынимайте, используя толстые рукавицы!

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ СОМНЕНИЯ ИЛИ ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Если возникла какая-либо из проблем, перечисленных ниже, попробуйте предлагаемые решения.

Это нормальное явление.

- Образование конденсата внутри печи.
- Воздушный поток вокруг дверцы и корпуса.
- На дверце и корпусе присутствуют световые блики.
- Выход пара по периметру дверцы или из вентиляционных отверстий.

Печь не начинает работать при нажатии кнопки **Пуск** ().

- Плотно ли закрыта дверца?

Пища оказывается совершенно не готовой.

- Правильно ли установлено время, и нажата ли кнопка **Пуск** ()?
- Закрыта ли дверца?
- Возможно, произошла перегрузка электрической сети, что привело к сгоранию плавкого предохранителя либо срабатыванию автомата защиты?

Продукт либо не готов, либо передержан.

- Правильно ли установлено время приготовления для данного типа пищи?
- Правильно ли установлен уровень мощности?

Лампочка не работает.

- Из соображений безопасности не заменяйте лампочку самостоятельно. Свяжитесь с ближайшим авторизованным центром поддержки покупателей Samsung, чтобы организовать замену лампочки квалифицированным техническим специалистом.

В печи наблюдается искрение и потрескивание (образование дуги).

- Возможно, используется посуда с металлической отделкой?
- Возможно, в печи оставлена вилка или другая металлическая посуда?
- Возможно, алюминиевая фольга находится слишком близко к внутренним стенкам?

Задымление и неприятный запах при первом включении.

- Это временное явление из-за нагрева новых компонентов. Задымление и запах полностью исчезнут через 10 минут работы. Чтобы быстрее избавиться от запаха, поместите в печь кусочек лимона или лимонный сок.

Печь создает помехи для радиоприемников и телевизоров.

- При работе печи могут наблюдаться небольшие помехи в работе радиоприемников и телевизоров. Это нормальное явление. Чтобы решить эту проблему, установите печь вдали от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если микропроцессор печи реагирует на помехи, показания дисплея могут быть сброшены. Для решения данной проблемы отсоедините вилку сетевого шнура от розетки, и затем вновь вставьте ее в розетку. Вновь установите время.

 Если с помощью описанных выше инструкций не удалось устранить проблему, обратитесь в местный центр по обслуживанию клиентов компании SAMSUNG. Ознакомьтесь со следующей информацией.

- Номер модели и серийный номер, обычно указаны на задней панели микроволновой печи.
 - Подробные сведения о гарантии
 - Четкое описание возникшей проблемы
- Затем обратитесь к местному дилеру или в службу послепродажного обслуживания компании SAMSUNG.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания SAMSUNG постоянно совершенствует свою продукцию. Характеристики устройства и настоящая инструкция могут быть изменены без предварительного уведомления.

Модель	GE731K
Источник питания	230 В — 50 Гц
Потребление электроэнергии Микроволновая печь Гриль Комбинированный режим	1150 Вт 1100 Вт 2250 Вт
Производимая мощность	100 Вт / 750 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Метод охлаждения	Двигатель вентилятора
Размеры (Ш x В x Г) Внешние Нагревательная камера печи	489 x 275 x 338 мм 330 x 211 x 309 мм
Громкость	20 литров
Вес Нетто	Приблизительно 12,5 кг



В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11, share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [H-P] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com

GE731K

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
To receive more complete service, please register
your product at

www.samsung.com/register



USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS



WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.



CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.



Warning; Fire hazard



Warning; Hot surface



Warning; Electricity



Warning; Explosive material



Do NOT attempt.



Do NOT touch.



Do NOT disassemble.



Follow directions explicitly.



Unplug the power plug from the wall socket.



Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.



Call the service center for help.



Note



Important

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

⚠ WARNING (Microwave function only)

- ❑ **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- ❑ **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- ❑ **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- ❑ This appliance is intended to be used in household only.

★ **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

★ **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

★ Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

★ When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions.

★ The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

☞ If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

★ **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

★ **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

☐ Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

★ The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

-  Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
-  The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.
-  This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
-  Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
-  **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
-  The appliance should not be cleaned with a water jet.

-  This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
-  Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.
-  If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
-  The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
-  The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

WARNING (Oven function only) - Optional

-  **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
-  During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- ❑ **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- ❑ A steam cleaner is not to be used.
- ❑ **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- ★ **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- ★ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- ❑ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ❑ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- ❑ The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- ❑ Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- ❑ Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

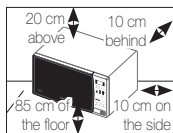
This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.

For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.

3. Install the roller ring and turntable.

Check that the turntable rotates freely.
(Turntable type model only)

4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- ☐ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.

- ☐ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional

oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings
(Turntable type model only)

- ☐ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

- ☐ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

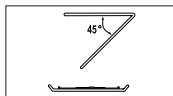
 **DO NOT** spill water in the vents.

NEVER use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

 **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it.



(Swing heater model only)

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

 **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

 If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place.
Reason : Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

- ✎ This microwave oven is not intended for commercial use.
- ✎ The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons.
Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

! WARNING					
Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓	✓
For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on a level ground.	✓	✓	✓	✓	✓
This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓	✓
Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.	✓	✓	✓	✓	✓
In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓	✓
Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓	✓

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓

★ WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:	✓	✓	✓	✓
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. - Cover with a clean, dry dressing. - Do not apply any creams, oils or lotions.				

⚠ CAUTION	⚠	⚠	⚠	⚠
★ Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
☐ Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
★ Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
☐ Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
☐ Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.			✓	✓
☐ Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	

☐ Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.		✓	
★ Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.		✓	
★ Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.		✓	
☐ Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓		✓
★ Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓	✓	
★ Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY. (MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- (a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- (b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- (c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent)
 - (2) door hinges (broken or loose)
 - (3) door seals and sealing surfaces
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
 - (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.

- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

CONTENTS

Quick look-up guide	11
Accessories	12
Oven	13
Control panel	13
How a microwave oven works	14
Checking that your oven is operating correctly	14
Setting the energy save mode	14
Setting the time	15
Cooking/Reheating	15
Power levels	16
Stopping the cooking	16
Adjusting the cooking time	16
Using the instant reheat/Cook feature	17
Instant reheat/Cook settings	17
Using the auto rapid defrost feature	18
Auto rapid defrost settings	18
Grilling	19
Combining microwaves and the grill	19
Multistage cooking	20
Choosing the accessories	20
Switching the beeper off	21
Safety-locking your microwave oven	21
Cookware guide	21
Cooking guide	22
What to do if you are in doubt or have a problem	31
Technical specifications	32

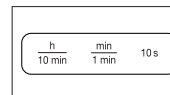
QUICK LOOK-UP GUIDE

If you want to cook some food.

1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the **Power Level** button once or more times.

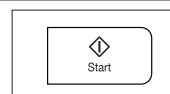


2. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** or **10 s** button as required.



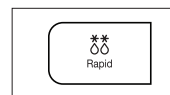
3. Press the **Start** (◊) button.

Result : Cooking starts.
The oven beeps four times when cooking is over.

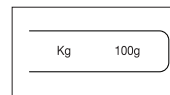


If you want to defrost some food.

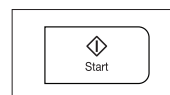
1. Place the frozen food in the oven.
Press the **Rapid** (⦿⦿) button once or more times according to the type of food to be defrosted.



2. Select the weight by pressing the **kg** and **100 g** buttons as required.

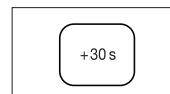


3. Press the **Start** (◊) button.



If you want to add an extra minute.

Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

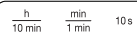


If you want to grill some food.

1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** (U) button, time setting (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** (◇) button.



2. Place the food on the rack in the oven. Press the **Grill** (U) button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons.



3. Press the **Start** (◇) button.



ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

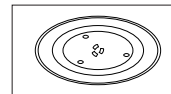
1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.

Purpose : The roller ring supports the turntable.



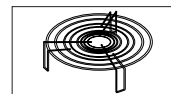
2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.

Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



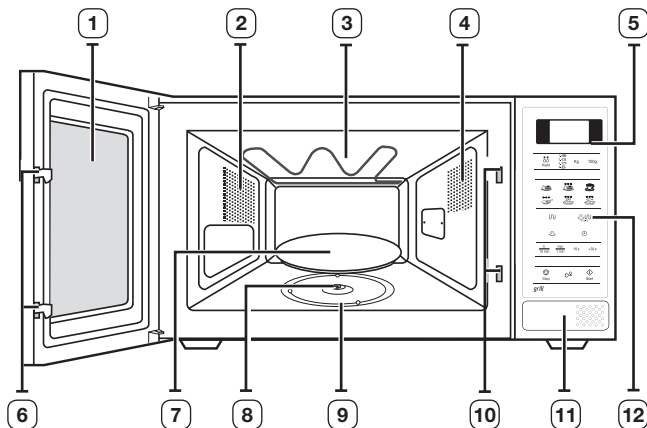
3. **Grill rack**, to be placed on the turntable.

Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



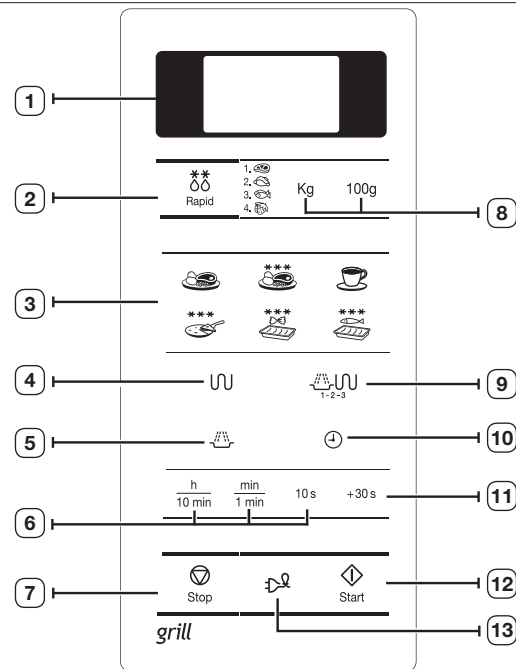
 **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

OVEN



- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1. DOOR | 7. TURNTABLE |
| 2. VENTILATION HOLES | 8. COUPLER |
| 3. GRILL | 9. ROLLER RING |
| 4. LIGHT | 10. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 5. DISPLAY | 11. OPEN DOOR PUSH BUTTON |
| 6. DOOR LATCHES | 12. CONTROL PANEL |

CONTROL PANEL



- | | |
|---|--------------------------|
| 1. DISPLAY | 7. STOP/CANCEL BUTTON |
| 2. AUTO RAPID DEFROST
FEATURE SELECTION | 8. WEIGHT SELECTION |
| 3. INSTANT REHEAT/COOK
FEATURE SELECTION | 9. COMBI MODE BUTTON |
| 4. GRILL MODE BUTTON | 10. CLOCK SETTING BUTTON |
| 5. MICROWAVE MODE BUTTON | 11. +30s BUTTON |
| 6. TIME SETTING BUTTON | 12. START BUTTON |
| | 13. ENERGY SAVE BUTTON |

HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Instant Reheat/Cook
- Cook

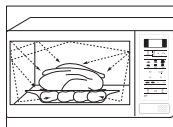
Cooking Principle.

1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.

2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)



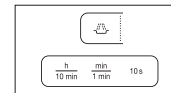
As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

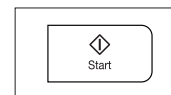
The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Power Level** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1 min** button the appropriate number of times.



2. Press the **Start** (⏻) button.

Result : The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

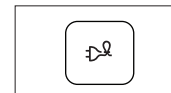


The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an Energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use.

- Press the Energy save button.
- To remove Energy save mode, open the door and then display shows current time. The oven is ready for use.



SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.

Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

 Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

Auto energy saving function

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

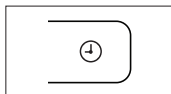
Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.

1. To display the time in the...

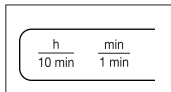
24-hour notation

12-hour notation

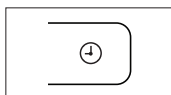
Press the **Clock** button once or twice.



2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.



3. When the right time is displayed, press the **Clock** button again to start the clock.



Result : The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.

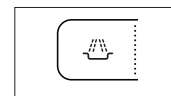
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

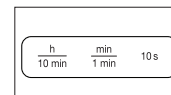
1. Press the **Power Level** button.

Result : The 750 W (maximum cooking power) indications are displayed:

Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.



2. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** button.

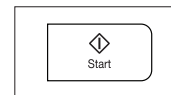


3. Press the **Start** (◊) button.

Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

 **Never** switch the microwave oven on when it is empty.



POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	750 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST (❄️)	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	1100 W
COMBI I (🔥🍷)	600 W	1100 W
COMBI II (🔥🍷)	450 W	1100 W
COMBI III (🔥🍷)	300 W	1100 W

📝 If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

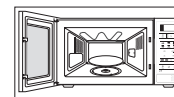
📝 If you select lower power level, the cooking time must be increased.

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

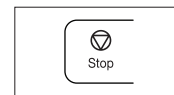
1. To stop temporarily;
Open the door.

Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** (▶️) again.



2. To stop completely;
Press the **Stop** (⏏️) button.

Result : The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** (⏏️) button again.

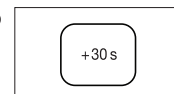


- 📝 You can cancel any setting before starting cooking by simply pressing **Stop** (⏏️) button.

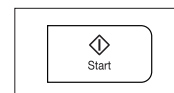
ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30 s button once for each 30 seconds to be added.

1. Press the **+30 s** button once for each 30 seconds to be added.



2. Press the **Start** (▶️) button.



USING THE INSTANT REHEAT/COOK FEATURE

With the Instant Reheat feature, the cooking time is set automatically. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat button the required number of times.

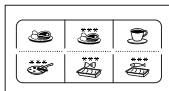
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

Press the **Instant Reheat/Cook** button which you want the required number of times.

- Result :** Press **Start** (◀▶) button to start cooking. When it has finished:
- 1) The oven beeps four times.
 - 2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
 - 3) The current time is displayed again.

Example: Press the **Drinks** button once times to reheat one cups of coffee. Refer to the table on the next page for further details.

 Use only recipients that are microwave-safe.



INSTANT REHEAT/COOK SETTINGS

The following table presents 6 Auto Reheat/Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Food/Button	Serving size	Standing time	Recommendations
Ready Meals (chilled) 	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).

Food/Button	Serving size	Standing time	Recommendations
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature) 	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150 ml) or mug (250 ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Frozen Ready Meals (frozen) 	300-350 g 400-450 g	4 min.	Take frozen ready meal and check if dish is suitable for microwave. Pierce film of ready meal. Put the frozen ready meal in the centre. This programme is suitable for frozen ready meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
Frozen Fish Gratin (frozen) 	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen fish gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen ready products consisting of fish fillets topped with vegetables and sauce.
Frozen Mini Quich/Pizza (frozen) 	150 g (4-6 pcs) 250 g (7-9 pcs)	-	Put the frozen mini-quiches or mini-pizzas evenly on the rack.
Frozen Pasta Gratin (frozen) 	200 g 400 g	2-3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta gratin such as lasagne, cannelloni or macaroni.

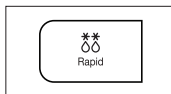
USING THE AUTO RAPID DEFROST FEATURE

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

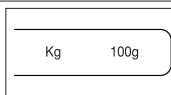
 Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

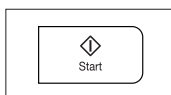
1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid Defrost** (❄️) button one or more times. (Refer to the table on the opposite page for further details)



2. Select the food weight by pressing the **kg** and **100 g** button.
It is possible to set up to a maximum of 1500 g.



3. Press the **Start** (▶️) button.



Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press **Start** (▶️) button again to finish defrosting.

 You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled "Cooking/Reheating" on page 15 for further details.

AUTO RAPID DEFROST SETTINGS

The following table presents the various Auto Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish and fruit/Berry on a ceramic plate.

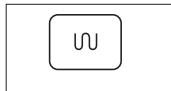
Code	Food	Portion	Standing time	Recommendations
1	Meat 	200-1500 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry 	200-1500 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	Fish 	200-1500 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Fruit/Berry 	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

 Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 27.

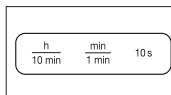
GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.

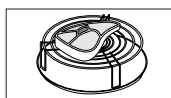
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill**, time setting (**10 min**, **1 min** and **10 s**) and **Start** button.



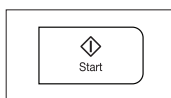
2. Open the door and place the food on the rack.



3. Place the food on the rack in the oven. Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. (The maximum grilling time is 60 minutes.)



4. Press the **Start** (◊) button.



Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.

- 1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

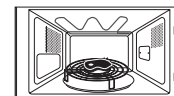
COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

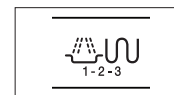
1. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Press the **Combi** button.

Result : The following indications are displayed:

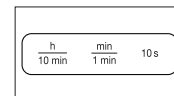
Combi (microwave and grill mode)
600 W (out power)



Select the appropriate **power level** by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.

You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons. The maximum cooking time is 60 minutes.

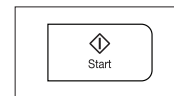


4. Press the **Start** (◊) button.

Result : Combination cooking starts. When it has finished.

- 1) The oven beeps four times.
- 2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- 3) The current time is displayed again.

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.



MULTISTAGE COOKING

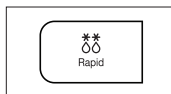
Your microwave oven can be programmed to cook food up to three stages.

Example: You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500 g fish in three stages:

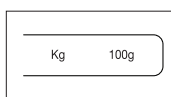
- Defrosting
- Cook I
- Cook II

 You can set between two and three stages in multistage cooking. If you set three stage, the first stage must be defrosting. Don't press (◀▶) button until you've set the final stage.

1. Press the **Rapid** (⦿⦿) button once or more times.



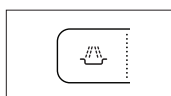
2. Set the weight by pressing the **kg** and **100 g** buttons the appropriate number of times (500 g in the example).



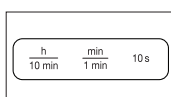
3. Press the **Power Level** button.

The microwave mode (I) :

 ; if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** button again one or more times. (600 W in the example)

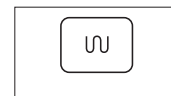


4. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropriate number of times (4 minutes in the example).

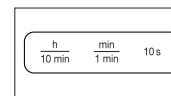


5. Press the **Grill** button.

The grill mode (II):



6. Set the cooking time by pressing the **10 min**, **1 min** and **10 s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example). (The maximum grilling time is 60 minutes.)

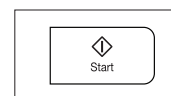


7. Press the **Start** (▶) button.

Result :

The three modes [defrosting and cooking (I, II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep halfway through defrosting to remind you to turn the food over. When cooking is over, the oven beeps four times.

- The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
- The current time is displayed again.

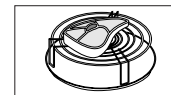


CHOOSING THE ACCESSORIES

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof.

 For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 21.



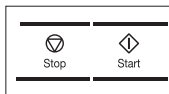
SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Stop** (⏻) and **Start** (⏮) buttons at the same time.

Result : The oven will not beep each time you press a button.

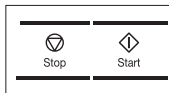
OFF



2. To switch the beeper back on, press the **Stop** (⏻) and **Start** (⏮) buttons again at the same time.

Result : The oven operates with the beeper on again.

On

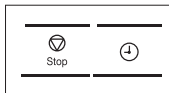


SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally. The oven can be locked at any time.

1. Press the **Stop** (⏻) and **Clock** buttons at the same time.

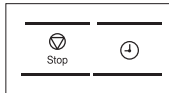
Result : The oven is locked (no functions can be selected).



2. To unlock the oven, press the **Stop** (⏻) and **Clock** buttons again at the same time.

Result : The oven can be used normally.

L



COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ X	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	X	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	X	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended

✓✗ : Use Caution

✗ : Unsafe

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.

The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	300 g	600 W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice :

Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered. After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter. Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta :

Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Brown rice	250 g	750 W	22-23	10	Add 600 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	750 W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	750 W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	750 W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (750 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6½-7½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	4½-5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	5-5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 750 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating liquids and food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Frozen ready meal	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Put microwave proof dish with frozen ready meal (-18 °C) on the turntable. Pierce film or cover with microwave cling film. After reheating stand for 4 minutes.

Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (Vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (Grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.

The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint : Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500 g	10-12	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	12-14	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1000 g	25-28		
Fish				
Fish fillets	250 g (2 pcs)	6-7	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400 g (4 pcs)	11-13		
Fruits				
Berries	250 g	6-7	5-10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	1½-2	5-10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	4 pcs	3-4		
German bread	250 g	4-5		
(wheat + rye flour)	500 g	8-10		

GRILL

The grill-heating elements are located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 2-3 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Three combination modes are available with this model:

600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill guide

Preheat the heater with the grill-function for 2-3 minutes before grilling food. Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling. Use oven gloves when taking out food.

Fresh food	Portion	Preheat time (min)	Cooking mode	1 st side time (min.)	2 nd side time (min.)
Toast slices	4 pcs (4 x 25 g)	3	Grill only	6-7	5-6
	Instructions				
	Put the toast slices side by side on the rack.				
Bread rolls (already baked)	2-4 pieces	3	Grill only	3-4	2-3
	Instructions				
	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the rack.				
Grilled tomatoes	250 g (2 pcs)	3	300 W + Grill	5½-6½	-
	Instructions				
	Cut tomatoes into halves. Put salt, pepper and some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place dish on the rack.				
Toast hawaii	2 pcs (300 g)	3	300 W + Grill	7-9	-
	Instruction				
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, pineapple, cheese slices) side by side on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.				
Chicken wings (chilled)	400-500 g (6 pcs)	3	300 W + Grill	12-14	11-13
	Instruction				
	Prepare chicken pieces such as chicken wings or drumsticks with oil and spices. Put them in a circle on the rack with the bones to the middle. After grilling stand for 2-3 minutes.				
Baked potatoes	500 g	3	450 W + Grill	10-12	-
	Instruction				
	Cut potatoes into halves and put in a circle on the rack with the cut side to the grill. Brush cut side with olive oil and spices. After grilling stand for 3 minutes.				

Fresh food	Portion	Preheat time (min)	Cooking mode	1 st side time (min.)	2 nd side time (min.)
Frozen pasta	400 g	-	600 W + Grill	16-18	-
	Instruction				
	Put the frozen pasta (-18°C), e.g. lasagne, tortellini or caneloni in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.				
Frozen fish gratin	400 g	-	450 W + Grill	20-22	-
	Instruction				
	Put the frozen fish gratin (-18°C) in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.				
Frozen pizza snacks	250 g (8 pcs)	-	300 W + Grill	10-12	-
	Instruction				
	Put the frozen pizza snacks (-18°C) or mini quiches in a circle on the rack.				
Frozen streusel cake	200-250 g (1-2 pcs)	-	300 W + Grill	4-6	-
	Instruction				
	Put the frozen cake pieces (-18°C) side by side on rack. After defrosting stand for 5 minutes.				

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 750 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water. Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 750 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 750 W. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 750 W. Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the **Start** (⏻) button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** (⏻) button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

 If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre. Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	GE731K
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1150 W
Grill	1100 W
Combined mode	2250 W
Output power	100 W / 750 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 338 mm
Oven cavity	330 x 211 x 309 mm
Volume	20 liter
Weight	
Net	12.5 kg approx



QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	051 133 1999	www.samsung.com
BULGARIA	07001 33 11 , share cost tariff	www.samsung.com/bg
CROATIA	062 SAMSUNG (062 726 786)	www.samsung.com/hr
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	http://www.samsung.com/hu
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com
POLAND	0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 ** [HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33** * (całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora) ** (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	www.samsung.com/ro
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	www.samsung.com
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com

Code No.: DE68-04050F-02